MARTHA, EIN ZUVERLÄSSIGE RATHGEBERIN IN DER KOCHKUNST UND IN DEN...

Bell Farrand Rahn '0

Martha

Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst.

Martha

Eine zuverlässige Rathgeberin

in der

Kochkunst

und in den meisten anderen Zweigen der

Hauswirthschaft.

Herausgegeben

von

Minna Hooff.

Enthaltend:

Erprobte Kochrecepte, das ganze Gebiet der Kochkunst umfassend, sowie zuverlässige Anweisungen zum Einmachen von Früchten, zur Behandlung der Wäsche, zu wirthschaftlichen Einrichtungen, zur Zucht und Pflege von Hausthieren und sonstigen wirthschaftlichen Vorrichtungen.

Siebzehnte Auflage.

Thorn und Leipzig.

Verlag von Ernst Lambeck.

1906.

Verzeichniß

nach dem Alphabet und den Hauptnummern bis zum 27. Abschnitt.

Inhalts-Verzeichniß.

Erster Abschnitt.

Suppen.

Zweiter Abschnitt.

Pikantes.

Dritter Abschnitt.

Verschiedenes.

Vierter Abschnitt.

Saucen.

Fünfter Abschnitt.

Gemüse.

Sechster Abschnitt.

Fische und Krebse.

Siebenter Abschnitt.

Klöße, Nudeln und Füllungen.

Achter Abschnitt.

Auf der Pfanne Gebackenes und Reis.

Neunter Abschnitt.

Puddings.

Zehnter Abschnitt.

Mehlspeisen.

Elfter Abschnitt.

Kalte Speisen.

Zwölfter Abschnitt.

Cremes.

Dreizehnter Abschnitt.

Gefrorenes.

Vierzehnter Abschnitt.

Kuchen, Pfeffernüsse, gebrannte Mandeln, Brot.

Fünfzehnter Abschnitt.

Braten.

Sechzehnter Abschnitt.

Getränke.

Siebzehnter Abschnitt.

Salate.

Achtzehnter Abschnitt.

Beisätze mit Essig zum Winter.

Neunzehnter Abschnitt.

Gelees und ganze Früchte in Zucker.

Zwanzigster Abschnitt.

Verschiedenes zum Winter zuzubereiten, Krebsbutter und Essig zu machen, Obst zu trocknen, Eier aufzubewahren u. dgl. mehr.

Einundzwanzigster Abschnitt.

Zweiundzwanzigster Abschnitt.

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Vierundzwanzigster Abschnitt.

Fünfundzwanzigster Abschnitt.

Einiges über Federvieh, Kälber und Schweine.

Sechsundzwanzigster Abschnitt.

Verschiedenes.

Siebenundzwanzigster Abschnitt.

Einige kleine Notizen für den Gemüse- und Weinbau rc.

Anhang.

Erster Abschnitt.

Suppen.

1. Grütze, feine Graupe und Reis zu kochen.

Wenn das Wasser oder die Milch kocht, so schüttet man die trockne Grütze aus irgend einem Gefäße mit der linken Hand allmählich in den Topf, d. h. ohne abzusetzen, und rührt mit der rechten Hand und einem Holzlöffel in dem Topfe recht schnell immer nach einer Seite, bis sämmtliche Grütze eingeschüttet ist; alsdann läßt man sie, ist's feine Grütze, ein paar Mal aufkochen, ist's gröbere, so lange kochen, bis sie weich ist, indem man zu gleicher Zeit hin und wieder umrührt, damit sich die Grütze nicht an den Boden setze und anbrenne. — Man salzt die Grütze erst kurz vor dem Anrichten, da sie leicht roth wird, wenn das Salz zu früh hinein gethan wird. — An die Wassergrütze thut man ein Stück Butter. Man nimmt auf

⅛ Liter grobe Gerstengrütze etwa 2 Liter Wasser,
⅛ Liter grobe Hafergrütze etwa 2 Liter Wasser,
⅛ Liter Reis auch etwa 2 Liter Wasser,
¼ Liter feine Graupe etwa 2 Liter Wasser,
¼ Liter Weizengries etwa 1¼ Liter Wasser.

Wem es schwer wird, die trockene Grütze glatt einzuschütten, d. h. so, daß keine Klümpern entstehen, der mag die Grütze erst mit kaltem Wasser in einer Schüssel glatt verrühren und sie alsdann erst in's kochende Wasser einrühren. Die Suppe von 1 Liter Milch oder Wasser reicht für 3—4 Personen.

2. Klitermus von Weizenmehl.

Man macht von Weizenmehl, Milch oder Wasser und Ei einen mäßig dünnen Teig, rührt denselben mit einem Holzlöffel durch einen großlöchrigen Durchschlag in kochende Milch oder Wasser und läßt dann diese Mischung ein paar Mal aufkochen. Man kann auch mit dem Löffel aus freier Hand den Teig ein-

gießen, wenn man geschickt genug ist, nicht zu große Klümpern zu machen. — In Ermangelung der Eier macht man den Teig ein klein wenig dicker.

An die Wassersuppe legt man ein Stück frische Butter, oder man bräunt Gänsehackfett mit einer kleinen, in Scheiben zerschnittenen Zwiebel ziemlich stark und thut es vor dem Anrichten in die Terrine. — Zu dem Teige von ½ Liter Mehl, einem Ei und etwas Wasser werden ungefähr 2½ Liter Wasser nöthig sein. Diese Portion von 2½ Liter Flüssigkeit reicht für 8—9 Personen.

3. Buttermilch mit Kartoffelbrei.

Man stellt 2 Liter Milch in einer Schüssel zum Dickwerden auf — was in der Stadt, wo man kalte Keller meistens entbehrt, in 24 Stunden zu geschehen pflegt. — Sobald sie dick, die Sahne aber noch glatt und blank ist, schlägt man sie, ohne die Sahne abzunehmen, mit einer Schneeruthe tüchtig schaumig und giebt während des Schlagens allmälig ¼ Liter ganz frische Milch dazu.

Hierzu giebt man gut bereiteten Kartoffelbrei, mehr steif als weich, welchen man nach Belieben statt mit Butter auch mit in kleine Würfel geschnittenem und mit einer Zwiebel braun gebratenen Speck mischen kann.

Hat man zu heiße Räume — in welchen die Sahne über der Milch leicht platzt und auch die Milch zu schnell säuert — so stellt man das Gefäß mit der Milch in kaltes Wasser.

Diese künstliche Buttermilch ist der natürlichen, die oft an zu großer Säure leidet, weit vorzuziehen.

4. Polnische Satschierken von Roggenmehl.
(Poln. Zacierki.)

Man mache einen fast steinharten Teig von Roggenmehl und Wasser, indem man ihn mit den Händen fest zusammenknetet. Alsdann nehme man ein Stück Teig in die rechte Hand und rolle davon an der linken innern Hand immer kleine Stückchen ab, so daß kleine, harte, längliche Klümperchen, höchstens 1 Zoll lang und wie feiner Bindfaden dick, von verschiedener Größe entstehen.

Nun stelle man Milch oder Wasser an's Feuer, lasse sie kochen, schütte die Klümpern mit der Hand hinein, rühre unterdessen gut um, damit sie nicht zusammenbacken, lasse sie einmal überwallen und gieße sie dann schnell aus. Sie müssen gleich

gegessen werden, da sie sehr schnell aufweichen, und ebenso müssen so viele Klümpern in der Suppe sein, daß ein mit dieser angefülltes Gefäß wenigstens bis zur Hälfte Klümpern enthält.

Zu den Wasser-Satschierken nehme man Butter oder gebratenes Hackfett, für das Gesinde gebratenen Speck, würfelig geschnitten.

5. Atlassuppe oder Schlicht.

Auf ½ Liter Weizenmehl nehme man 1½ Liter Wasser. Das Weizenmehl wird mit der Hälfte des Wassers glatt und eben verrührt, darauf ein Stück Butter dazu gethan und mit der anderen Hälfte Wasser, wenn dieselbe kocht, verrührt und aufgekocht. Wenn die Suppe mit Milch bereitet ist, giebt man Zucker und Kaneel dazu. Diese Portion reicht für 3—4 Personen.

6. Fleischbrühen aller Art.

1. Von Rindfleisch.

In der Regel rechnet man auf eine Person 250 Gramm Fleisch; doch wird die Suppe auch wohlschmeckend, wenn auf je 4 Personen ½ Kilogramm Fleisch genommen wird. Ebenso rechnet man ungefähr 1 Liter Fleischbrühe für 3 Personen.

Hauptsache ist bei der Bereitung jeder Fleischbrühe, daß man das Fleisch in kaltem Wasser an's Feuer bringt und gleich so viel Wasser aufgießt, daß man, wenn die Brühe fertig ist, keinen Tropfen Wasser mehr zuzugießen braucht, um das richtige Quantum Brühe zu gewinnen; denn jede Brühe verliert an Geschmack, wenn sie nachträglich einen Zusatz von Wasser bekommt. Man wird also fast noch einmal so viel Wasser aufgießen müssen, als man Brühe gebraucht.

Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, so schäume man es rein aus, salze es dann, aber nicht zu stark, da man auf's Einkochen rechnen muß, schneide etwas Sellerie, Petersilie und Porrey an und nehme ungefähr auf je 2 Kilogramm Fleisch eine ziemlich große, rothe, abgewaschene, aber ungeschälte Zwiebel. Hiermit lasse man das Fleisch fast weich kochen.

Dann gieße man die Brühe durch ein Sieb, wasche und säubere das Fleisch von allem Schaum sehr sorgfältig und setze es mit der geklärten Brühe in dem gereinigten Topfe wieder an's Feuer.

Nun bleibt es der Liebhaberei überlassen, verschiedenes Gemüse darin mitzukochen, als: Blumenkohl, Spargel, Schoten rc.

Man giebt zu dieser Brühe, wenn man sie nicht aus Tassen klar darreichen will, Reis, Sago, Eierklöße, Bohnen, graue Erbsen, Graupe, Kartoffeln, Morcheln (welche in Butter weich gekocht worden sind), gebackene Reizken.

¼ Stunde vor dem Anrichten lasse man einige Gewürzkörner mitkochen, höchstens 6 auf 1 Kilogramm Fleisch, und thue nach Belieben etwas Soja dazu. Auch kann man das Gemüse besonders kochen und zuletzt an die Brühe thun.

2. Rinderbrühe mit Gurken.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach getheilt, und nachdem der Same entfernt worden, querdurch in mäßig dünne Stückchen geschnitten. Danach werden sie in einem besonderen Töpfchen mit einem Stück Butter, etwas Salz und wenig Wasser weich geschmort. In einem andern Gefäß kocht man Graupe recht weich und etwas bündig ein. Beides thut man ¼ Stunde vor dem Anrichten an die dazu bereitete, sehr kräftige Rinderbrühe, kocht Alles zusammen durch und rührt zuletzt noch einige gut durchgequirlte, ganze Eier dazu, was am besten in der Terrine geschieht, damit die Eier nicht rinnen, zu welchem Zweck man sie erst mit ein wenig abgekühlter Brühe vermischt.

3. Von Schöpsenfleisch.

Von der Schöpsenbrühe bleiben rothe Zwiebeln und Soja fort — mit Ausnahme derjenigen Fälle, wo man Rinderbrühe nachahmen will; sonst wird sie ganz wie diese bereitet.

4. Von Gans und Ente.

Die Gans wird 1—2 Stunden sehr sorgfältig gewässert und gut ausgewaschen. Dann stellt man sie in reichlichem Wasser an's Feuer, schäumt sie gut aus, thut Salz, Sellerie, Petersilie und Porrey oder geschälte Zwiebeln hinzu, läßt sie hiermit halbweich kochen, nimmt sie dann vom Feuer, gießt die Brühe durch ein Sieb, klärt sie nach einer Weile in dem reingewaschenen Topf, behält den Bodensatz zurück, legt das sorgfältig mit einem Messer gereinigte und dann gewaschene Fleisch wieder in die Brühe und läßt es weich kochen. Vor dem Anrichten nimmt man alles überflüssige Fett herunter, legt ebenfalls einige Gewürzkörner und nach Belieben auch etwas Gemüse hinein.

Man giebt in dieser Brühe Kartoffeln, Bohnen, Graupe oder Klöße.

Mit der Ente verfährt man auf dieselbe Art.

5. Von Pute, Huhn und Taube.

Jedes Geflügel muß nach dem Ausnehmen sorgfältig gewässert werden, am sorgfältigsten aber die Pute.

Nachdem nun die Pute sorgfältig gewaschen und gewässert ist, stellt man sie ebenfalls in reichlichem Wasser an's Feuer, schäumt sie aus, salzt alsdann, thut nur Sellerie, Petersilie und Mohrrüben (aber keinen Porrey) an und kocht sie damit halbweich. Dann klärt man die Brühe, säubert und wäscht die Pute, besonders inwendig und im Kropf, und stellt sie in der Brühe wieder an's Feuer.

Nun thut man ein Stück Butter auf eine Plinzenpfanne, schwitzt auf 3—4 Liter Brühe ungefähr einen Dessertlöffel voll Weizenmehl mit der Butter durch, aber nur weißgelblich, und thut es an die Brühe; sodann nimmt man einige Scheiben Mohrrüben, Schotenkerne, Blumenkohl oder Spargel, auch allenfalls ein wenig Savoyerkohl (niemals Weißkohl) dazu, thut ein paar Gewürzkörner an und läßt das Fleisch weich kochen. — Zu dieser Brühe giebt man größtentheils nur Reis oder Schwemmklöße. Der Reis, in der Brühe gekocht, schmeckt besser und man braucht auf diese Weise auch weniger. — Manche lieben es auch, statt des Mehlanschwitzens die Brühe mit dem Gelb einiger Eier abzurühren. Man hüte sich aber, zu viele Eier zu nehmen, weil dadurch die Brühe einen strengen Geschmack bekommt.

Mit Huhn und Taube verfährt man auf dieselbe Weise, nur mit dem einen Unterschied, daß bei diesen auch der Savoyerkohl fortbleibt.

6. Von Kalbfleisch.

Man bereitet die Kalbsbrühe ganz so wie die Hühnerbrühe; nur nimmt man an dieselbe zuweilen etwas Soja und nimmt in diesem Falle keine Eier oder Mehlschwitze dazu.

7. Lungen- oder Geschlingsuppe.

Das Herz und die Lungen vom Kalbe werden in Wasser aufgesetzt, ausgeschäumt und halb gar gekocht. Alsdann nimmt man beides heraus, wäscht es sauber ab, sondert alles Schlechtere aus, schneidet das Herz in längliche, die Lunge in viereckige Stücke und setzt sie in der durch ein Sieb gegossenen und geklärten Brühe wieder an's Feuer. — Nun wird etwas Sellerie und Petersilie — Salz nicht zu vergessen — hinzugethan; wenn man will, kann man auch Mohrrüben anschneiden und Blumenkohl dazu thun; dann schüttet man gut gewaschenen Reis an,

— ungefähr auf 4 Liter Brühe ¼ Liter Reis — legt einige Gewürzkörner dazu, kröscht etwas Mehl in Butter, aber nur weiß, thut es zur Brühe und läßt diese nun so lange kochen, bis der Reis weich ist.

8. Mock Turtle. Unechte Schildkrötensuppe.

Tags vorher bereitet man: Jus zu dieser Suppe. Zu 2 Kilogramm Rindfleisch, das man in kleine Stücke schneidet und mit ein paar Löffeln Butter in die Kasserolle legt, nimmt man eine gute Portion geschnittener Zwiebeln, Mohrrüben, Petersilie, Sellerie, Wurzeln und Grünes, Porrey, Salz, Pfeffer und Ingwer; dann setzt man Alles trocken auf's Feuer, deckt die Kasserolle dicht zu und bräunt das Fleisch milde. Wenn dies geschehen, wird so viel Wasser oder Fleischbrühe zugegossen, daß das Fleisch gut damit bedeckt ist; dann wird das Fleisch mürbe gekocht und durch einen Durchschlag gedrängt. Zu dieser Masse nimmt man noch einen guten Löffel Butter, läßt diese braun werden, schüttet zwei Löffel Mehl dazu, läßt dieses etwas braten und rührt es dann zum Jus.

Gleichzeitig mit diesem kocht man einen gut gereinigten Kalbskopf mit der Zunge weich, zieht diese dann ab und schneidet beides in länglich viereckige Stücke.

Andern Tags nimmt man ungefähr 4 Kilogramm Rindfleisch, kocht hiervon eine starke, kurze Brühe (etwa 2½ Liter), an die man einige gebratene Zwiebeln, Wurzelwerk, ein ganz klein wenig ganzen spanischen Pfeffer, einige ganze, ungeschälte, rothe Zwiebeln, etwas Soja und ein ganz klein wenig Cayenne-Pfeffer nehmen kann. — Wenn dies zu einer recht kräftigen Brühe gekocht ist, gießt man sie durch ein Haarsieb, klärt sie ab, setzt das Tags vorher bereitete Jus und den in Madeira etwas gedämpften Kalbskopf hinzu und gießt vor dem Anrichten noch ein Glas Madeira hinzu. — Vielen schmeckt die Brühe ohne Madeira besser.

Auch kann man hartgekochte Eier und gebratene Fischklöße in einer besonderen Schüssel dazu geben.

Das Mark aus dem Kopfe kann man auch abkochen, in kleine Stücke schneiden, mit Eigelb bewälzen, mit Semmel bestreuen und gebacken gleichfalls zur Brühe geben.

Von dieser Suppe genügt ein halber Teller voll für die Person, da sie außerordentlich sättigt.

Man hüte sich auch sehr, zu viel spanischen und Cayenne-Pfeffer zu nehmen, weil dadurch leicht die ganze Suppe ver-

dorben werden kann. Nur sehr wenige Körnchen reichen zu einer guten Portion. Die hier angegebene Portion reicht hin für 8—10 Personen.

9. Echte Schildkrötensuppe.

12 Stunden vor der Bereitung der Suppe wird die Dose mit dem Schildkrötenfleisch geöffnet, das Fleisch in heißem Wasser gut abgewaschen und dann 12 Stunden in Wasser auf einer heißen Stelle stehen gelassen, damit das grünliche Fett abziehen kann. Das Wasser wechselt man 1—2 Mal.

Nach dem Wässern zertheilt man die zu großen Stücke und säubert sie sämmtlich noch einmal.

Die Suppe hierzu wird folgendermaßen bereitet: Zu einer ganzen Dose, welche 1 Kilogramm Schildkrötenfleisch enthält, mache man 5 Liter Suppe. Hierzu lasse man 4½ Kilogramm Gelenkeknöchel vom Fuß, Knie und Hals eines Kalbes, etwa 400 Gramm besten Schinken — kann roher, frischer, auch geräucherter sein — dazu ein wenig Majoran, Petersilie, etwas Thymian, Lorbeerblatt und andere Kräuter, Wurzeln und Zwiebeln, zu einer guten Suppe kochen. Diese gießt man durch ein Sieb und läßt sie dann bis zu oben genanntem Quantum einkochen.

Nun thut man das Fleisch der Schildkröte hinein, läßt es so lange kochen, bis es weich und zart ist — ungefähr ¾ Stunden — schwitzt etwas Mehl in Butter hellbraun, thut es dazu und, wenn hiervon die Suppe nicht bündig genug wird, auch ein klein wenig Kartoffelmehl, dann etwas Salz und mit großer Vorsicht etwas Cayenne-Pfeffer, damit man die theure Suppe nicht verpfeffere.

Kurz vor dem Anrichten thut man 1—2 Löffel voll Soja, etwas Madeira, eine Kleinigkeit von anderem weißen Weine und ein wenig Citronensaft dazu.

Zugegeben werden gebackene und gekochte Fischklöße und harte gelbe Eier.

Die Suppe muß mäßig bündig, aber nicht gar zu bündig sein und reicht hin für 10—14 Personen.

10. Hamburger Aalsuppe.

Hierzu braucht man: Eine gute Fleischbrühe von 6 Kilogramm Rindfleisch, abgekochte Aale, geschmorte Birnen, zweierlei Klöße und verschiedene gehackte Kräuter.

Die hier angegebene Portion reicht mindestens für 12 Personen; man verkleinert sie nach eigenem Ermessen und wendet auch wohl nach Belieben erübrigte Fleischbrühe vom Tage vorher an.

Kräuter dazu: Eine gute Hand voll Petersilienkraut, eben so viel junges Selleriekraut, etwas Thymian, Majoran, Basilikum, Estragon, Tripmadam (sedum reflexum) und Pimpinelle. Dies Alles wird sehr fein gehackt und nach Vorschrift (siehe weiter unten) hineingethan, zuletzt auch noch eine gute Hand voll Portulak.

Hamburger Klöße dazu: — Man nimmt ½ Kilogramm Mehl in eine Schüssel, und macht in der Mitte eine Vertiefung; in diese thut man etwas Gewürz, sowie etwas gestoßene Nelken oder Muskat. Dann nimmt man 250 Gramm Butter und eben so viel Fleischbrühe, läßt dieses zusammen aufkochen, rührt diese kochende Brühe in das Mehl, arbeitet es tüchtig durch, nimmt, wenn es etwas erkaltet, einen Kloß nach dem andern ab, kugelt ihn und wirft ihn in die Suppe.

Statt der Hamburger Klöße oder mit ihnen zusammen kann man auch etwas feiner bereitete Mehlklöße in die Suppe geben.

Geschmorte Birnen dazu: — Diese frischen Birnen — in Ermangelung solcher sehr schöne getrocknete — werden geschält und mit etwas Zucker und Wein eingeschmort.

Die Aale werden in saubere, nicht zu große Stücke geschnitten und gut mit Salz und Wurzelwerk abgekocht.

Die Bereitung der Suppe. — Ein Stück Rindfleisch von 6 Kilogramm muß früh auf's Feuer gebracht werden. Wenn es geschäumt ist, thut man das nötige Salz, reichlich Ingwer, Lorbeerblätter und Zwiebeln an und läßt diese Brühe, wenn sie stark genug ist, durch ein Haarsieb laufen. Alsdann setzt man sie in einem geräumigen irdenen Topfe — ohne das Fleisch — wieder an's Feuer. Dies zweite Anstellen muß 2 Stunden vor dem Anrichten geschehen.

Wenn die Brühe wieder kocht, thut man etwa 2 gute Hände voll ganz fein und klein würflig geschnittener — aber nicht gehackter — Mohrrüben hinein und nach ½ Stunde 2mal so viel ganz junge Schotenkerne. Die Mohrrübenwürfelchen müssen die Größe eines kleinen Schotenkerns haben.

Während dieser Zeit müssen die Aale gekocht, sowie das Verlesen und Hacken der Kräuter, Kochen der Birnen und Klöße besorgt werden. Nun schwitzt man etwa 250 Gramm Butter

mit einem Löffel Mehl hellbraun, thut es allmälig zur Suppe, thut ein gutes Stück Zucker, ein wenig Birnenbrühe, so viel Weinessig. daß es gut säuerlich schmeckt, die fein gehackten Kräuter hinzu, läßt diese letzteren ½ Stunde kochen und wirft zuletzt die Klöße hinein.

Man muß die Suppe oft sanft vom Boden des Topfes aufrühren, damit sie nicht anhängt.

Kräuter, Klöße, Mohrrüben und Schotenkerne kommen in die Suppe hinein; die Aale und die geschmorten Birnen werden besonders dazu herumgereicht, und auf daneben gestellten kleinen Tellern bereitet sich das Jeder nach eigenem Belieben zur Suppe.

11. Mulligatawny-Suppe.

Zu 3 Kilogramm Kalbfleisch und 1 Huhn nimmt man mehrere große Zwiebeln und Sellerie und kocht es so lange, bis das Gemüse verkocht ist. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Sieb, schäumt sie nochmals aus und macht sie mit Mehl so bündig wie gute Sahne. Dann rührt man ungefähr einen Dessertlöffel voll Carry-Pulver dazu und gießt den Saft einer Citrone und ein gutes Bierglas fetter Sahne hinein.

Von dem Huhn, welches man in der Suppe mitgekocht, schneidet man, nachdem die Haut abgezogen, die besten Theile würflig in die Suppe. Man giebt in Wasser gekochten Reis dazu. Diese Portion reicht für 12—16 Personen.

12. Hasen-Suppe.

Man nimmt zu einem abgezogenen und kleingehackten Hasen — der selbst nicht ganz frisch sein darf — ½ Kilogramm Rindfleisch, einige Schöpsenknochen, 1 Stück Speck, eine Zwiebel, Sellerie, Petersilie, Majoran, Thymian und Salbei. — Alsdann wird der Topf mit dem Fleisch voll kochendes Wasser gegossen, — etwa 4 Liter — worauf er fest zugeklebt und in einen Kessel voll kochendes Wasser gestellt wird. Hierin kocht man das Fleisch so lange, bis es sich ganz aufgelöst hat, worauf, nachdem die abgelösten Knochen herausgenommen, das übrige Fleisch durch ein Sieb gerieben wird.

Alsdann wird die Suppe noch einmal mit ein klein wenig Cayenne-Pfeffer, 1 Löffel Soja und einer fein gehackten Sardelle an's Feuer gestellt und durchgekocht.

In die Suppe werden einige harte Eier und einige kleine Stücke Hasenfleisch gelegt.

Man kann diese Suppe auch von übriggebliebenem Hasen- und Rehbraten machen, wozu alsdann die Knochen fein gehackt und auf dieselbe Art gekocht werden, und klein geschnittenes Fleisch wird mit in die Suppe gegeben.

Auch kann man kleine Fleischklöße in der Suppe geben.

13. Krebssuppe.

Man kocht die Krebse in scharfem Salzwasser ab, lüftet sie aus und bereitet, nachdem das Eingeweide und die Augen sorgfältig entfernt sind, von den besten Schalen die Krebsbutter. — Die Krebsnasen werden gereinigt, mit beliebigem Füllsel gefüllt, und in Wasser oder Fleischbrühe abgekocht. — Zum Füllsel wählt man entweder Semmelfüllsel oder Fleischfüllsel, in welches letztere man statt gewöhnlicher Butter, Krebsbutter nimmt.

Nun kocht man eine beliebige Fleischbrühe, am häufigsten von Kalb- oder Hühnerfleisch, thut die Krebsbutter, gefüllte Nasen, das ausgelüftete Krebsfleisch, ein ganz klein wenig Muskatblüthe und, wenn man will, auch in Butter weich gekochte Morcheln, Spargel oder Blumenkohl dazu und giebt Reis entweder zu der Suppe oder in derselben.

14. Saure Gänse- oder Entensuppe.

Man kocht Hafergrütze ganz weich und sehmig, kann sie auch nach Belieben durchschlagen.

Gleichzeitig kocht man auch eine gute Fleischbrühe von Ente oder Gans, mit Zwiebel, Wurzelwerk und einigen Gewürzkörnern, entfernt dies, nachdem Suppe und Fleisch geklärt und gesäubert sind, thut soviel Hafergrütze zur Suppe, daß sie wohl sehmig, aber nicht breiig wird, gießt etwas Essig an, thut ein wenig Majoran und kurz vor dem Anrichten ein gut Theil nicht geschälte, in Viertel geschnittene Aepfel an. Die Aepfel dürfen nicht verkochen, und das Sträußchen Majoran wird vor dem Anrichten entfernt. Die Suppe darf nicht zu sauer sein; das Fleisch aber muß in der sauren Suppe durchziehen.

Will man diese Suppe etwas feiner bereiten, so thut man Aepfel und alles Uebrige vor dem Kühlen, nach dem Kühlen durchgeschlagene Hafergrütze heran, rührt etwas säuerliche Sahne und Eigelb an und fügt nach Geschmack gehackte Champignons dazu.

15. Schwarzsauer von Gans oder Ente.

Das Blut wird beim Schlachten aufgefangen. Man nehme entweder die ganze Gans oder auch nur Hals und Flügel dazu.

— Man setze das Fleisch in hinlänglichem Wasser an's Feuer, schäume es aus, thue Salz, Wurzelwerk und eine Zwiebel dazu, kläre die Suppe und kühle das Fleisch, wenn es halbweich ist; dann setze man es in der Suppe wieder an's Feuer, schütte getrocknetes Obst dazu, lasse es gut weich kochen, rühre alsdann Blut und Essig mit etwas Weizenmehl zusammen an die Suppe, thue ein klein wenig gestoßenes Gewürz und Kreidenelken dazu, und lasse Alles zusammen noch einmal aufkochen, wobei man fleißig umrühre, damit das Blut nicht gerinne oder die Suppe anbrenne. — Man darf nicht zu viel Blut nehmen, weil alsdann die Suppe einen unangenehmen strengen Geschmack bekommt.

Man giebt in die Suppe gewöhnliche Mehlklöße und bei Tische Zucker dazu, da nicht Jeder die Suppe süß zu essen liebt.

Will man das Schwarzsauer zum zweiten Gericht und nicht als Suppe geben, so nehme man mehr Obst und Klöße dazu und rühre auch etwas mehr Mehl und Blut an.

16. Barschtsch.

Man kocht eine gute Rinderbrühe, in welcher man Graupe weich kocht, thut ein ziemliches Theil fein gehackte, rothe Rüben dazu, rührt etwas säuerliche Sahne nebst ein wenig Essig an und läßt Alles noch einmal aufkochen.

Man giebt entweder das Rindfleisch dazu, oder — wenn man die Suppe aus Knochen oder übriggebliebener Brühe bereitet — so kocht man eine Fleischwurst in Wasser ab, zerschneidet sie in 1—2 Zoll lange Stücke und giebt diese in die Suppe.

17. Angerührte Hühnersuppe, auch Suppe à la reine genannt.

Zu einem alten Huhn rechnet man: einen reichlichen Löffel Butter, 2 mäßige Löffel voll Mehl, 3—4 Eigelb, 1 Kopf Sellerie, 2 mittelgroße Wurzeln, Petersilie, 1 Mohrrübe, 6 bis 8 Körner Gewürz.

Das Huhn wird mit etwas Salz an's Feuer gestellt, ausgeschäumt, dann werden die zerschnittenen Wurzeln und das Gewürz dazu gethan, und hiermit wird es weich gekocht. Danach nimmt man das Huhn heraus, gießt die Suppe durch ein Sieb, nimmt alles Hühnerfett herunter und gießt die klare Brühe in den Topf zurück.

Nun schwitzt man Mehl und Butter auf der Plinzenpfanne weißlich, thut es zur Suppe, rührt das Gelbe der Eier mit ein wenig Wasser klar und dann ebenfalls an die Suppe, läßt es

durchkochen und schneidet das weiße Fleisch von Huhn nach Entfernung der Haut in kleinen Stücken in die Suppe. Man kann diese Suppe auch von Pute oder Kalbfleisch bereiten.

Die Suppe von einem Huhn dürfte für 4—6 Personen reichen.

18. Schlesische Gemüsesuppe.

Verschiedene Wurzeln und Gemüse werden ganz klein würflig — etwa wie ein kleines Gewürzkorn — geschnitten, als: Petersilie, Sellerie, Kohlrabi, etwas Weißkohl, Mohrrüben, in kleine Rosen zerpflückter Blumenkohl, Schotenkerne, und wenn man hat, auch klein geschnittene Spargel, etwa 1 Zoll lang — aber keine Zwiebeln. Dies wird in so viel Wasser, als zur Suppe nöthig ist, weich gekocht, danach ein gutes Stück Butter mit Mehl weißlich durchgeschwitzt dazugethan und 1—2 Eigelb in der Terrine damit abgerührt.

Die Suppe muß die Bündigkeit von Graupensuppe haben.

Will man dieselbe feiner bereiten, so schlägt man das Gemüse, wenn es weich ist, durch einen feinen Durchschlag oder Sieb, giebt nur Blumenkohl, Spargel und Schotenkerne hinein, und auch nach Belieben Schwemmklößchen.

19. Suppe von Bratenresten.

Reste, oder auch nur die Gerippe von Braten werden einige Male durchgehackt und mit Wurzeln und rothen Zwiebeln, wie die Rinderbrühe, so lange gekocht, bis die Knochen aus einander fallen; dann wird die Brühe geklärt, mit beliebigem Gemüse und einigen Gewürzkörnern wieder aufgekocht und, wie die Rinderbrühe, mit Sago oder Graupe angerichtet.

Die beste Suppe geben Wildpretknochen; aber auch die Gerippe anderer Braten, vorzüglich von Putenbraten, liefern eine gute Suppe.

20. Fischsuppe.

Sie wird gekocht wie die Buttersische, nur mit dem Unterschied, daß man zur Suppe mehr Wasser nimmt als zur Sauce und in der Regel den Meerrettig fortläßt. Man giebt nach Belieben die Fische dazu, oder nimmt dieselben mit brauner Butter und gehackten Eiern zum zweiten Gericht.

21. Mohnmilch.

Zu ½ Liter weißen oder grauen Mohnes rechnet man 3 bis 4 Eigelb und ungefähr 2 Liter süße Milch.

Der Mohn wird gesiebt, mit kochendem Wasser eingebrüht, danach gut abgespült, nochmals eingebrüht und bleibt so 2 bis 3 Stunden stehen. Danach läßt man das Wasser durch ein Sieb ablaufen, reibt den Mohn in einem Reibenapf mit einer Keule eine halbe Stunde tüchtig, giebt dann allmälig das Eigelb, etwas Salz, nach Belieben etwas Citronenschale oder geriebene Mandeln dazu, legt den so bereiteten Mohn in die Terrine, kocht in der Milch nach Belieben entweder kurz geschnittene Nudeln oder Klöße und gießt diese mitsammt der Milch unter stetem Quirlen zum Mohn. Bei Tisch giebt man Zucker dazu. Die Suppe von 2 Liter Milch reicht für 6 Personen.

22. Weinkalteschale mit Sago.

Man kocht Sago in Wasser weich, jedoch in so viel Wasser, daß er nicht ganz steif wird. Alsdann schüttet man ihn in eine Terrine und gießt nach Belieben und Geschmack leichten weißen Wein dazu. Auf jede Flasche Wein, die man zugießt, nimmt man den Saft einer ganzen Citrone, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten (nur keine Kerne) und ½ Obertasse voll Korinthen, die man in einem besonderen Töpfchen im Wasser gut ausgequollen und danach gut abgespült hat, damit die Suppe nicht schwarz werde.

Die Suppe muß leicht sehmig und nach Belieben süß gemacht sein. Im Sommer ißt man sie kalt, im Winter warm, und man kann statt des Weines auch andere Obstsäfte nehmen, welche dann aber mit dem Sago zusammen aufgekocht werden.

Will man den Sago mit Rothwein kochen, so läßt man Korinthen und Citronen fort und giebt die Suppe warm zu Tisch.

23. Weinsuppe.

2 Theile leichten weißen Weines und 1 Theil Wasser setzt man an's Feuer; wenn dies kocht, quirlt man einige Eigelb und Zucker an, thut ein klein wenig Cardamome dazu und giebt die Suppe mit eingeschnittenem Weißbrot zu Tisch.

Auf 1 Liter Flüssigkeit rechnet man ungefähr 6 Eigelb und reicht dieselbe für 3—4 Personen.

24. Biersuppe.

Man kocht das Bier auf und rührt auf ein Liter davon 1—2 Eigelb auf einem mäßigen Eßlöffel voll Mehl und 8—10 Eßlöffel voll süße Sahne an. Wenn man keine Eier hat, so nimmt man etwas mehr Mehl und Sahne dazu; es schmeckt

zwar weniger gut, liefert aber noch immer eine gute Suppe. Man süßt die Suppe nach Belieben und schneidet Weißbrot hinein oder giebt in Milch gebrühten Eierschnee dazu, oder auch graue Erbsen, welche in Salzwasser weich gekocht und mit frischer Butter durchgerührt sind.

25. Bierkalteschale.

Man nimmt auf ein Liter einfaches Bier nur ¼ Liter Wasser, auf ein Liter bayrisches Bier aber ein ½ Liter Wasser. Auf eine dieser Mischungen nimmt man 1 Citrone, ein klein wenig gestoßenen Cardamome, Zucker, einige durchgebrochene Schiffszwiebacke und, wenn man es liebt, auch einige Korinthen.

Man giebt diese Kalteschale als Suppe, auch als Getränk.

Von den Citronen wird die Hälfte in Scheiben geschnitten; aus der anderen Hälfte wird der Saft ausgepreßt und dazu genommen.

26. Mandelmilch.

Auf 1½ Liter Milch nimmt man ungefähr 80 Gramm süße und einige bittere Mandeln, recht fein gestoßen, 5 Eigelb und einen mäßigen Eßlöffel voll Stärke oder feinsten Weizenmehls, Citronenschale und Zucker nach Belieben; hat man nicht Citrone, dann etwas Kaneel.

Eigelb und Stärke werden, wenn die Milch mit den Mandeln kocht, mit etwas zurückgelassener, kalter Milch verrührt und behutsam angerührt, damit die Milch nicht gerinne. Man hebt während dessen die Milch vom Feuer.

Wenn man die erkaltete Mandelmilch als Suppe verwendet, giebt man in der Regel den in Milch gebrühten Eierschnee darin.

27. Schmandkalteschale.

Man quirlt recht dicke süße Sahne mit Bier und Zucker zusammen; jedoch nimmt man mehr Sahne als Bier und giebt es im Sommer kalt zur Vorspeise.

Je fetter die Sahne ist, desto mehr Bier muß man nehmen, weshalb sich kein Maaß angeben läßt, nur muß so viel Sahne hinzugethan werden, daß die Suppe nicht bräunlich, sondern hellgelb aussieht.

28. Kalte Milch mit Grütze.

Die Milch wird Morgens ganz früh abgekocht, ein wenig gesalzen und zum Erkalten in den Keller gestellt. Feine Weizen-, Buchweizen-, auch wohl Hafergrütze wird dick gar gekocht, hin-

länglich gesalzen in ein glattes Gefäß geschüttet, welches man vor dem Einschütten der Grütze mit kaltem Wasser ausspült und ebenfalls zum Erkalten fortstellt. Zum Tisch stürzt man die Grütze aus und giebt sie zur Milch.

29. Eiermilch.

Man rührt ebenfalls 5 Eigelb und einen Eßlöffel voll Weizenmehl in 1½ Liter Milch klar, thut Zucker und Citronenschale dazu, kocht sie unter fleißigem Umrühren auf und giebt sie warm oder kalt mit in Milch gebrühtem Eierschnee zu Tisch. Diese Portion reicht für 5—6 Personen.

30. Gebrannte Mehlsuppe.
(Falsche Chokoladensuppe.)

Auf einer sehr trockenen, blanken Plinzenpfanne brennt man eine beliebige Quantität Mehl dunkelgelb, indem man mit einem Löffel fortwährend am Boden der Pfanne scharrt, damit das Mehl wohl gelb werde, aber nicht anbrenne. Die Plinzenpfanne muß dabei ganz blank bleiben, und kein Krümchen Mehl darf daran festsitzen. Man kann solches Mehl vorräthig brennen und in einem Glase aufbewahren.

Von diesem Mehl rechnet man 2 mäßige Eßlöffel voll auf 1 Liter Milch und 2 Eidotter. Mehl und Eier rührt man mit ein wenig Wasser eben und giebt es nebst Zucker, Zimmt, etwas Salz und, wenn man will und es nicht für zu theuer hält, auch ein kleines Stückchen Vanille zur kochenden Milch.

Das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen und in Milch abgebrüht, über die Suppe gethan. Diese Portion ist hinreichend für 3—4 Personen.

31. Chokoladensuppe.

Man nimmt auf 1 Liter Milch ungefähr 100 Gramm Chokolade und 1—2 Eidotter. Wenn die Milch kocht, thut man die Chocolade, gerieben, hinein, rührt die Eidotter nebst etwas Zucker an und giebt in Milch gebrühten Eierschnee auf die Suppe.

32. Flieder- oder Hollundersuppe.

Reife, auch etwas unreife Hollunderbeeren werden von den Stengeln abgepflückt und tüchtig gekocht; alsdann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, ohne daß jedoch die Beeren dabei zerdrückt werden, sonst schmeckt die Suppe bitter. Wenn dies geschehen, stellt man die Suppe wieder an's Feuer, thut

geschälte Birnen, Klöße, einige Kreidenelken, gestoßenen Zimmt und Zucker dazu und rührt etwas Kartoffelmehl an.

33. Backobst.

Trockenes Obst — Pflaumen, Birnen, Aepfel, Kirschen — wird in warmem Wasser gewaschen, dann weich gekocht, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, und dann werden im Wasser abgekochte Klöße hineingethan. Zur Suppe kocht man es dünner zum zweiten Gericht dick ein.

Manche lieben es, etwas süße Sahne anzurühren. Man giebt zur Vor- wie zur Nachspeise zu diesem Essen nach Belieben Schweinepökelfleisch oder Speck.

34. Aepfelsuppe.

Die Aepfel werden geschnitten und weich gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen und mit etwas Stärke angerührt.

Zur Würze nimmt man nach Belieben Anis, Citronenschale oder Kaneel. Man giebt die Suppe entweder ohne jegliche Zugabe, oder Klöße darin oder Plinzen dazu, in allen Fällen auch Zucker. Man thue ja kein Salz an diese Suppe.

Manche rühren statt Stärke etwas Weizenmehl und Sahne an.

35. Birnensuppe.

Die Birnen werden geschält, wenn sie groß sind, in 4 Theile geschnitten und von den Kernen befreit. Nun kocht man sie in Wasser ganz weich, rührt Weizenmehl und süße Sahne an, salzt ein klein wenig und läßt die Suppe nochmals durchkochen. Man giebt gewöhnliche Mehlklöße darin.

Wenn die Birnen sehr süß sind oder flau schmecken, so kocht man die Schalen ab und nimmt die klare Brühe davon zur Biersuppe; oder man kocht auch 1—2 saure Aepfel, klein geschnitten, in der Suppe mit. Zucker giebt man zum Tisch, da diese Suppe nur sehr wenig davon bedarf. Sahne muß aber ziemlich reichlich angerührt werden.

36. Pflaumensuppe.

Die in Wasser aufgesetzten, nach Belieben entweder geschälten oder ungeschälten und ausgesteinten Pflaumen bindet man, wenn sie einige Male übergekocht, mit etwas Kraftmehl oder rührt statt dessen etwas Sahne und Mehl an.

Man würzt sie mit Citronenschale oder Kaneel und giebt gewöhnliche Klöße darin.

37. Kirschsuppe.

Man setzt die Kirschen ebenfalls mit Wasser an's Feuer und macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig, wenn sie weich sind, welches nach ein paar Mal erfolgtem Aufstoßen der Fall ist.

Man kann die Kirschen auch durch einen Durchschlag reiben, ebenfalls mit Kartoffelmehl anrühren und Blancmanger, Flammeri oder Klöße dazu geben.

38. Blaubeersuppe.

Die Blaubeeren werden mit Wasser an's Feuer gesetzt und, wenn sie 1—2 mal übergekocht, mit Kartoffelmehl angerührt.

Man giebt dazu: Klöße, würflig geschnittene und in Butter geröstete Semmel, Flammeri oder auch in Milch weich und dick gekochten Reis, welchen man mit Zucker, geriebenen Mandeln, Citronenschale und einigen ausgequollenen Korinthen gewürzt hat, und, nachdem er in einem glatten Gefäß erkaltet ist, kurz vor dem Anrichten ausstürzt.

Man kann die Blaubeeren auch durch ein Sieb gießen und das Dicke zurückbehalten.

Mehr als bei jeder anderen Obstsuppe ist es bei dieser nöthig, sie, sobald sie fertig gekocht ist, gleich in die Terrine zu gießen, da sie, obwohl sie am schnellsten den Metallgeschmack anzieht, doch häufig in Eisen- oder Messinggeschirr gekocht wird. Besonders sehe man sich vor beim Kochen in Messinggeschirr; denn hierin setzt sich leicht Grünspan an, und die Suppe kann dadurch der Gesundheit höchst nachtheilig werden.

39. Kürbissuppe.

Man nimmt die Kerne aus dem Kürbis, schält ihn, schneidet ihn in kleine Stücke, läßt ihn in Milch weich kochen und schlägt ihn durch ein Sieb. Nun setzt man ihn wieder an's Feuer, schüttet etwas Reis an, läßt diesen weich darin kochen und giebt am Tisch Zucker und Kaneel dazu. Ungefähr zu 2—3 Liter durchgeschlagenem Kürbis wird ½ Liter Reis genügen.

40. Stachelbeersuppe.

Die Stachelbeeren dürfen dazu nur gut halbreif sein. Man nimmt Stiel und Blüthe ab, setzt sie in reichlichem Wasser an's Feuer, macht sie, wenn sie ein paar Mal aufgekocht sind, mit etwas Kartoffelmehl bündig und giebt Mehlklöße darin. Manche reiben die Stachelbeeren durch ein Sieb und rühren auch Sahne an.

41. Grünkohlsuppe.

Die Kohlblätter werden von den dicksten Stielen befreit, dann ganz fein gehackt. Man kocht sie in Wasser oder frischer Schweine- oder Gänsebrühe mit etwas Gersten- oder Hafergrütze zusammen weich, nimmt etwas fein geriebene, rothe und gelbe Rüben dazu, salzt nur wenig und giebt die Suppe entweder mit frischem oder gepökeltem Schweine- oder Gänsefleisch zu Tisch. Zucker nimmt Jeder bei Tisch nach Belieben. Man hüte sich, zu viel Grütze an die Suppe zu nehmen, damit sie nicht breiig werde. Es muß immer mehr Kohl als Grütze daran sein. Für 10 Pf. Grünkohl wird zu einer Suppe für 4 Personen hinreichen.

42. Sauerampfersuppe.

Der Sauerampfer wird von den dicksten Stielen befreit und in Wasser an's Feuer gestellt; man muß aber den Topf ganz dick voll Sauerampfer haben; denn dieser fällt beim Kochen sehr zusammen, und die Suppe wird leicht zu dünn.

Nachdem nun der Sauerampfer verkocht und durch ein Sieb geschlagen ist, rührt man Eigelb, Sahne und Mehl an, salzt etwas, legt ein Stück Butter an und läßt ihn nochmals durchkochen.

Man kann den Sauerampfer auch statt des Wassers mit Hühner- oder Kalbsbrühe kochen, darf aber mit Eiern, Sahne und Butter niemals zu sparsam sein, wenn er gut schmecken soll. Man rechnet auf 2 Personen 1 Eigelb. Hat man nicht viel Eier, so streckt man sich nach der Decke und rührt etwas mehr Mehl an.

Man giebt halbweiche Eier oder auch Klitern von Weizenmehl in die Suppe.

43. Kartoffelsuppe.

Die abgeschälten Kartoffeln werden mit Petersilie, Sellerie und Porrey ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerieben und wieder an's Feuer gesetzt. — Dann läßt man mit einem Stück Butter, etwas Salz, einigen Gewürzkörnern und, wenn man hat, gehacktem Petersilienkraut die Suppe noch einigemale aufkochen. Wenn die Kartoffeln sich schlecht kochen und zu Boden fallen, so rührt man eine Kleinigkeit Weizenmehl an.

Man giebt die Suppe entweder ohne Fleisch oder, nach Belieben, gekochten Speck, Rind- auch Schweinepökelfleisch dazu. Hat man letzteres, so kann man auch etwas Brühe davon zu den Kartoffeln thun und statt der Butter auch etwas von dem ausgekochten Fett. Man giebt auch Fleischwurst dazu; diese wird aber auch nicht in der Suppe, sondern in Wasser abgekocht und dazu gegeben.

Bohnensuppe mit Rauchfleisch.

Kochdauer 3 Stunden. 6 Personen. Ein Kilo rohes Rauchfleisch wird mit 3 Liter Wasser bedeckt, 250 Gramm weiße Bohnen, 1 Zwiebel und einige Pfefferkörner dazu getan und die Speise solange gekocht, bis die Bohnen weich sind. Dann nimmt man das Fleisch heraus, treibt die Brühe durch ein Haarsieb, setzt sie von neuem auf, gibt 2 Eßlöffel Reis hinein und läßt diesen in der Suppe gar werden. Nachdem dieses geschehen ist, schmeckt man die Speise nach Salz ab, würzt mit einem gehäuften Eßlöffel feingehacktem Kerbel und einem knappen Teelöffel Maggis Würze, schneidet das Fleisch in Scheiben, legt es in die Suppe, richtet an und reicht eine Schüssel voll abgekochte Salzkartoffeln dazu.

Klostersuppe.

Kochdauer 1 Stunde. 6 Personen. Ein kleiner Zander wird geschuppt, ausgenommen und sauber hergerichtet. Man beträufelt ihn mit Zitronensaft und reibt ihn mit Salz ein. Dann brät man ihn in zerlassener Butter gar, nimmt ihn vom Feuer, löst das Fleisch von Haut und Gräten und stellt es beiseite. 80 Gramm getrocknete Steinpilze wäscht man tüchtig mit lauwarmem Wasser, wiegt sie nebst einer mittelgroßen Zwiebel in kleine Würfel, setzt diese in 50 Gramm Butter auf, verrührt sie mit 40 Gramm Mehl und läßt gar werden. Hierauf gibt man nach und nach 2 Liter Wasser dazu und kocht die Suppe, mit Salz und Pfeffer gewürzt, 1 Stunde. In der Suppenterrine verquirlt man 1 Ei mit einigen Eßlöffeln saurem Rahm, füllt die heiße Suppe darüber, verfeinert sie noch mit $1/2$ Teelöffel Maggis Würze, legt das Fischfleisch hinein und gibt sie zu Tisch.

Kalbspüreesuppe.
(Resteverwendung.)

Von gekochtem oder gebratenem, übrig gebliebenem Kalbfleisch hackt man einen gehäuften Suppenteller voll recht fein und spült 75—90 Gramm Reis mit Wasser ab. Unterdessen läßt man 50 bis 60 Gramm Butter zergehen, dünstet darin einen mittelgroßen zerschnittenen Champignon und etwas gehackte Petersilie gar, fügt das gehackte Fleisch und den abgewaschenen Reis sowie $1^3/_4$ bis 2 Liter dünne Brühe (welche man sich am besten mit einer in kochendem Wasser aufgelösten Maggibouillonkapsel herstellt) dazu, läßt alles zusammen ungefähr 1 Stunde

kochen, rührt die Suppe durch ein feines Sieb, schmeckt sie nach Salz ab und kräftigt sie mit 5—6 Tropfen Maggis Würze im Geschmack.

Lombardische Suppe.

Für 1—2 Personen, in 10 Minuten herzustellen. Eine halbe Maggi-Bouillonkapsel wird in reichlich 1/4 Liter kochendem Wasser zu Kraftbrühe aufgelöst. Inzwischen röstet man in flacher Pfanne 3—4 Weißbrotscheiben in Butter, nimmt sie heraus, gießt die Kraftbrühe zu der braunen Butter, schlägt vorsichtig 2—3 frische Eier hinein, so daß die Dotter ganz bleiben, und gibt wenig Pfeffer und Salz darüber. Wenn das Weiße anfängt, sich zusammenzuziehen, nimmt man die Pfanne vom Feuer, rührt 4 bis 5 Tropfen Maggis Würze in die Suppe, taucht die gerösteten Brotscheiben hinein, streut geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse darüber und gibt die sehr wohlschmeckende, nahrhafte und leicht verdauliche Suppe sofort in der Pfanne zu Tisch. Nimmt man 3 Eier und 3 Brotscheiben pro Person, so stellt das Gericht eine vollständige Abendmahlzeit dar.

Panade-Suppe.

6 Personen. 1 1/2—2 Stunden. Von 5 Semmeln oder Milchbrote wird die Rinde abgerieben und die Krume in große Würfel geschnitten, die auf weißem Papierbogen im Ofen etwas trocknen müssen. Dann gibt man sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit 2 Liter aus 2 Maggi-Bouillonkapseln mit kochendem Wasser bereiteten Brühe, schmeckt nach Salz ab, fügt eine Prise geriebene Muskatnuß dazu, läßt die Suppe 20—30 Minuten langsam kochen, verrührt sie gut, gießt sie durch ein Sieb, würzt sie mit 1/2 Teelöffel Maggis Würze und zieht sie mit 1 Ei ab.

Grünkernsuppe mit grüner Einlage.

In 2 Stunden herzustellen. Unter Zuhilfenahme einer guten Hühnerbrühe kocht man eine Grünkernsuppe, indem man das Mehl mit kalter Brühe anrührt und in die kochende Bouillon laufen läßt, worauf man die Suppe 1/2 Stunde langsam fortkocht. Schließlich zieht man sie mit einem Stückchen frischer Butter, etwas guter Sahne und der nötigen Maggis Würze (man rechnet pro Person 2 Tropfen) ab. Als Einlage gibt man eine grüne Garnitur und zwar: Grüne Spargelspitzen,

grüne Schotenkerne, einen stark mit durchgestrichenem Spinat versetzten Eierstich und das kurz geschnittene Hühnerfleisch. (Siehe auch Rezept Nr. 44.)

Spinatsuppe.

6 Personen. Kochdauer 2 Stunden. Der Abfall eines Hammelbratens wird in möglichst kleine Stücke zerschlagen, Knochen und Sehnen, alles läßt sich davon verwenden. Man setzt dieses Gemisch auf, bedeckt es mit 2½ Liter kochendem Wasser und läßt es 1½—2 Stunden kochen. Dann treibt man die Brühe durch ein Haarsieb, setzt sie von neuem auf, würzt sie mit Salz und kocht einen gehäuften Suppenteller voll sauber verlesener Spinatblätter darin gar. Diese Masse treibt man wieder durch ein Haarsieb. Aus 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, rührt sie mit der Spinatsuppe aus, setzt sie von neuem auf, kocht kleine Kartoffeln darin gar, schmeckt die Suppe nach Salz ab und vollendet sie mit einem Teelöffel Maggis Würze. Ein altes Weißbrot wird in kleine Würfel zerschnitten, welche man in Butter hellbraun röstet und zu der Suppe reicht.

Suppe mit Speckklößen.

6 Personen. Zubereitungszeit 40 Minuten. 140 Gramm Speck werden feinwürflig geschnitten, in eine Pfanne gegeben und so lange gebraten, bis die Würfelchen durchsichtig sind. Alsdann werden 3 große Brötchen ebenfalls feinwürflig geschnitten und in dem Speck fett geröstet. Sobald diese ausgekühlt sind, bestreut man sie mit 140 Gramm Mehl, gibt etwas Salz hinein, gießt ⅛ Liter Milch dazu und fügt noch 3 ganze Eier und 2 Teelöffel Maggis-Würze hinzu, mengt dann alles gut durcheinander und formt kleine Klöße daraus, wobei aber die Hand jedesmal erst ins Wasser getaucht werden muß, ehe man den Teig berührt. Die Klöße müssen in der Suppe 12 bis 15 Minuten kochen.

Kerbelsuppe mit Hafergrütze.

6 Personen. Zubereitungszeit 2 Stunden. 250—300 Gramm beste Hafergrütze wird mit 2½—3 Liter Wasser, Salz und etwas Butter zu einer gutseimigen Suppe verkocht, durch ein Sieb gerührt und wieder aufgesetzt. Dazu fügt man einige Löffel gehacktes Kerbelkraut und, wenn nötig, noch Salz und Butter, läßt

die Suppe einige Male aufkochen, schmeckt nach Salz ab, würzt sie mit ½ Teelöffel Maggis Würze und richtet sie über in Butter gelblich geröstete Semmelwürfelchen an.

Wurzelsuppe.

2 Sellerieköpfe werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und 15—20 Minuten in siedendem Wasser gekocht. Etwas kleinwürflig geschnittenen Speck läßt man heiß werden, gibt eigroß Butter zu und dämpft darin 2 Löffel Mehl hellgelb, gibt die Selleriescheiben zu, löscht mit Wasser ab und dämpft das Gemüse weich. Wenn der Sellerie sehr weich ist, gibt man die Suppe durch ein Sieb, rührt beim Anrichten mit einem Eigelb ab, verfeinert die Suppe mit einem Teelöffel Maggis Würze und serviert sie mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfelchen.

Speck-Kartoffelsuppe.

6 Personen. 1 Stunde. 3—4 Pfund geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht, dann mit der Reibkeule vollständig zerdrückt. Unterdessen hat man 125 Gramm feinwürflig geschnittenen Speck ausgebraten und ein Sträußchen grüne Petersilie feingehackt. Die Hälfte des Specks und die Petersilie läßt man ein Weilchen mit den zerdrückten Kartoffeln verkochen, schmeckt die dickliche Suppe nach Salz ab, gibt beim Anrichten 1 Teelöffel Maggis Würze dazu und gießt auch die andere Hälfte des Speckfetts nebst den Würfeln in die Suppe. (Siehe auch Rezept Nr. 43.)

Zwiebelsuppe.

Die Zwiebeln werden je nach Belieben entweder sehr fein gehackt oder nur in feine Scheiben geschnitten. In einem Topf läßt man eigroß Fett oder Butter heiß werden, dämpft die Zwiebeln hellgelb und läßt dann soviel Mehl, als das Fett aufnimmt, darin hellgelb werden, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt die Suppe gut durchkochen. Beim Anrichten verleiht man der Suppe mit 1 Teelöffel Maggis Würze einen besonders feinen, kräftigen Geschmack. Auch kann man die Suppe über ein mit einigen Eßlöffeln Milch oder Sahne verquirltes Ei anrichten. Ebenso ist eine Einlage von gebähten Weißbrotschnitten sehr beliebt.

44. Grüne Erbsensuppe.

Sie wird von jungen Schotenkernen, wie das Gemüse — nur sehr viel dünner — gekocht, und mit Schwemmklößchen gegeben.

45. Erbsensuppe.

Weiße Erbsen werden ausgesucht, so daß keine schlechten darunter bleiben, gewaschen und in reichlichem Wasser an's Feuer gesetzt. Wenn sie anfangen zu kochen, so läßt man sie ungefähr noch ½ Stunde kochen, dann gießt man sie ab, spült sie nochmals gut ab und setzt sie mit frischem Wasser in reinem Topf an's Feuer. Man nimmt am besten weiches Wasser dazu. — Dann nimmt man 1—2 Zwiebeln, ein wenig Petersilienwurzel und, wenn man zu den Erbsen Pökelfleisch kocht, etwas von der Brühe und dem Fett dazu und läßt sie damit weich kochen. Zuletzt legt man noch ein klein wenig Majoran an. Kocht man kein Fleisch zu den Erbsen, so legt man ein Stück Butter an. Manche geben auch Fleischwurst dazu; diese wird dann in Wasser gekocht. Auch kann man die Erbsen durch einen Durchschlag reiben und würflig geschnittenes, in Butter gebratenes Weißbrot dazu geben. Nach dem Durchreiben müssen die Erbsen ganz gleichmäßig verkochen. Zu 4 Personen rechnet man ½ Kilogramm Erbsen.

46. Brotsuppe.

1. Mit Bier.

Halb grobes (Schwarzbrot), halb feines Roggenbrot wird zerschnitten, mit Bier und Kümmel verkocht, alsdann durch einen Durchschlag gerieben und süß gemacht.

Die Suppe darf nicht zu bündig sein.

2. Mit Aepfeln.

Das Brot wird mit einigen säuerlichen Aepfeln zusammen in Wasser weichgekocht, durch einen Durchschlag gerieben und mit Zucker und etwas Anis noch einmal aufgekocht.

3. Mit Sahne und Gewürzen.

Wenn das Brot weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben ist, thut man etwas süße Sahne, Zucker, Butter, Citronenschale, einige geriebene oder gehackte Mandeln dazu und läßt alles noch einmal aufkochen. Man kann zu allen Brotsuppen trockenes Brot und Rinden verwenden, welche aber vor dem Kochen in Wasser aufweichen müssen.

47. Klitermus mit Speck, Essig und Syrup.

Für 3 Personen ungefähr kocht man von 1¼ Liter Wasser, ¾ Liter Mehl und 1 Ei Klitermus, thut daran für 5 Pf. Syrup, nach Geschmack Essig und auch mit angeschnittener Zwiebel dunkelgelb gebratene Speckwürfel. Von den in das Wasser eingegossenen Klitern läßt man soviel zurück, um damit die Suppe etwas bündig zu machen. Zucker nimmt Jeder noch bei Tische nach Belieben dazu.

Zweiter Abschnitt.

Pikantes.

48. Sardellenbutter.

1 Kilogramm ganz frische Butter, 1 Kilogramm Sardellen, 3 Eßlöffel gehäuft voll von Kapern, 1 Theelöffel voll Kaperneſſig.

Die Sardellen werden nur abgewaschen, von der Mittelgräte befreit und fein gehackt. Die Butter wird ausgewaschen und zu Sahne gerieben; die Sardellen werden dazu gethan, die Hälfte der fein gehackten Kapern und der Kaperneſſig ebenfalls.

Dann wird Alles, nachdem es mit einer Keule im Reibenapf tüchtig zusammengerührt worden, durch ein neues Haarsieb gerieben, und zuletzt wird die andere Hälfte der sehr fein gehackten Kapern dazugethan.

Wenn die Butter frisch aus dem Butterfaß kommt und noch nicht gesalzen ist, so nimmt man 20—30 Gramm weniger, da das Salz doch mitwiegen würde.

49. Feines Ragout in Muscheln.

(Nach der Suppe.)

Einen Eßlöffel gehäuft voll Mehl thue man in einen Tiegel und rühre es mit Essig klar; dann thue man 3 Eigelb dazu, etwas Citronenschale und 1 Stück Butter von der Größe eines großen Eies, fülle 3—4 Tassen (knappe ¾ Liter) gute Fleischbrühe darauf und rühre es bei mäßigem Feuer recht behutsam ab, daß es eine dicke Sauce wird, welche man nach Belieben mit weißem Wein oder Citronensaft schärfen kann.

In diese Sauce thue man in Salzwasser abgekochte und zerpflückte Hechte und abgekochte und zerpflückte Kälbermilch so viel, bis die Masse dick wird, dazu noch etwas gehackte Kapern und Champignons; diese Masse rührt man gut durch, dann lege man sie mit einem Löffel in die Muscheln, streue geriebenes Weißbrot und Parmesankäse darüber, träufle Butter darauf und lasse sie im Ofen gelbbraun backen.

Auch kann man nach Belieben etwas Parmesankäse in die Masse nehmen.

Will man das Ragout mit Krebsen machen, so nehme man statt des Fischfleisches Krebsfleisch und statt der Butter Krebsbutter; doch bleibt dann der Parmesankäse fort.

Will man das Ragout nur von Kälbermilch und Rindermark machen, so nehme man beides zu gleichen Theilen, koche es, ziehe die Haut von Rindermark (Gehirn) ab, hacke es, thue dann einige ganz fein gehackte Chalotten, etwas gestoßenen Pfeffer und Salz, ein klein wenig gehackte Champignons und Mousserons dazu, rühre dies mit der dicken Sauce zusammen, fülle die Masse in Muscheln, streue Weißbrot und Parmesankäse über, träufle Butter darauf und lasse sie ebenfalls gelbbraun backen.

50. Kleine Hechtpastetchen oder Muschelessen.

Ein recht großer Hecht von 2—3 Pfd. wird aus dem Salz abgekocht und ausgegrätet; ½ Kilogramm Butter wird mit 1—3 gehackten Zwiebeln gedämpft — nicht braun gebraten —, dann 2 Eßlöffel Mehl damit durchgeschwitzt, aber nur weißlich, und von der Fischbrühe zugegossen. — Alsdann thut man etwas Citronensaft, Kapern, gehackte Sardellen, ein klein wenig Senf, Pfeffer und nach Belieben etwas weißen Wein dazu. Ein reichliches viertel Liter Sahne wird mit 4 Eigelb abgerührt, mit Obigem zusammen gerührt und gar gebrüht; zuletzt werden die Fischstückchen hineingethan, mit durchgerührt und gebrüht, doch so, daß sie nicht zerfallen.

Diese Farce verwendet man entweder zur Füllung von kleinen Pasteten, oder man legt sie in Muscheln, bestreut sie gut mit geriebenem Parmesankäse und läßt sie im Ofen gelb backen. Diese Masse wird hinreichend für 6—8 Personen.

51. Kleine Pasteten.

250 Gramm Kalbfleisch, 250 Gramm Schweinefleisch, 125 Gramm Nierenfett, einige Chalotten und einige Champignons. Alles fein gehackt und über nicht scharfem Feuer halb gar gebrüht.

Für 20 Pf. doppelte Zwiebacke, in Milch aufgeweicht, werden mit 3 Eiern, 1 Eßlöffel voll saurer Sahne, etwas gestoßenem Gewürz und Salz gut zusammen gerührt, mit Obigem durchgearbeitet, gar gebrüht und zum Füllen der Pastetchen fortgestellt.

Den Blätterteig zu denselben bereitet man nach Nr. 363 oder Nr. 364 und verfährt dann folgendermaßen:

Nachdem derselbe zum letzten Mal einen starken Messerrücken dick ausgerollt worden ist, steche man aus demselben mit einem Blechausstecher von der Größe einer großen Obertasse runde Blättchen, lege die Hälfte derselben in einiger Entfernung von einander auf ein Backblech und bestreiche sie oben mit Ei — aber nicht die äußere Kante, denn wo das Ei überläuft, geht der Teig nicht in die Höhe. —

Die anderen Blättchen werden mit einem nur halb so großen Blechausstecher noch einmal in der Mitte ausgestochen, und das Kränzchen wird genau passend auf die bestrichenen Blättchen gelegt, und ebenfalls nur oben mit Ei bestrichen.

Die aus der Mitte gestochenen, kleineren Blättchen, welche man zum Deckel der Pastetchen verwendet, werden auf ein anderes Backblech gelegt, ebenfalls nur oben mit Ei bestrichen, und danach Alles in heißem Ofen dunkelgelb gebacken, also am besten bei offenen Klappen und geschlossener Thür, wenn der Ofen richtig geheizt ist. Wenn die Pastetchen aus dem Ofen kommen, drückt man sie in der Mitte — die oft etwas höher aufgeht — sanft ein, füllt sie mit obiger Farce und deckt sie mit den kleinen Deckeln zu. Vor dem Anrichten müssen sie warm stehen.

52. Trüffeln nach der Suppe.

Die Trüffeln werden sehr sorgfältig gewaschen und gebürstet, so daß kein Sand dazwischen bleibt, fein geschält, dann in dünne Scheiben geschnitten, mit einer guten Portion recht frischer Butter in einer Kasserolle gar gedämpft, und dann wird etwas starke Fleischbrühe hinzugegossen, auch, wenn es nöthig erscheint, etwas Salz dazugethan. — Recht heiß werden sie in Tassenköpfen oder Formen servirt.

53. Croquettes nach der Suppe oder Markröllchen.

(Für 24 Personen.)

½ Kilogramm Kälbermilch und ½ Kilogramm Rindermark (Gehirn) werden in Salzwasser gekocht, dann von der Haut befreit und fein gehackt.

200 Gramm Butter, 2 Eßlöffel voll Mehl, 4 gehackte Chalotten lasse man ein wenig über dem Feuer aufschwitzen, gieße dazu ein reichliches viertel Liter Fleischbrühe und thue die Kälbermilch und das Rindermark hinein. Dann nehme man gestoßenen Pfeffer und Salz, 3 ganze Eier und 3 Eigelb, 200 Gramm gehackte Sardellen und etwas sehr fein gehackten Kälberbraten hinein. Ist dies Alles gut durchgekocht, so schütte man so viel geriebenes Weißbrot dazu, daß ein dicker Teig wird, lasse es nochmals kochen und nehme es vom Feuer.

Liebt man nicht so viel Weißbrot, so nehme man etwas weniger Fleischbrühe.

Nun weicht man Oblaten in Milch ein, macht von der oben beschriebenen Teigmasse kleine Röllchen (etwa von Daumendicke und Fingerlänge), wickelt jedes derselben in eine Oblate und läßt sie in einem Tiegel oder einer Pfanne in Butter gelbbraun recht knusperig braten. Man kann sie auch nach Belieben in Ei und dann in geriebenes Weißbrot wälzen, damit sie recht rösch und knusperig braten.

Sobald sie braun sind, legt man sie auf eine Schüssel und läßt sie an einem warmen Orte gut trocken abtropfen.

Man giebt sie nach der Suppe oder auch zu feinem Gemüse.

Wenn man die Masse den Tag vorher bereitet, läßt sie sich besser verarbeiten.

54. Croquettes mit Fischfleisch und Sardellen-Sauce.

Hecht oder Zander wird mit Zwiebeln, Gewürz, Wurzeln und Salz abgekocht, ausgegrätet und in kleine Stücke gepflückt, die Fischbrühe aufgehoben.

Nun nimmt man ½ Kilogramm Fischfleisch, 250 Gramm Kälbermilch, 250 Gramm Rindermark (Gehirn), statt der Fleischbrühe Fischbrühe, einige fein gehackte Kapern und bereitet sie (indem man nur den Kälberbraten fortläßt), ganz wie die Croquettes nach der vorhergehenden Nummer. Man giebt eine Sardellensauce dazu, gießt dieselbe aber erst dann über, wenn die Croquettes gespeist werden sollen, damit sie nicht in der Sauce weich werden. Man kann die Sauce auch besonders dazu herumreichen, ohne sie übergossen zu haben.

55. Eier mit Sardellen.

Die Eier werden in der Schale hart gekocht, aus der Schale gelöst, in der Mitte der Länge nach durchschnitten; auf jedes halbe Ei wird eine entgrätete Sardelle rund über das Gelbe

desselben gelegt; alsdann werden die Eier, mit den Sardellen nach oben, in eine Assiette gelegt und mit hinlänglicher brauner, noch schäumender Butter überbrüht.

Man giebt sie nach der Suppe, öfter aber Abends.

56. Eingebackene Sardellen.

Gutes, niemals bitteres Weiß- oder Braunbier wird mit feinem Weizenmehl zusammengerührt — ungefähr auf ¼ Liter Mehl ⅜ Liter Bier. — ½ Stunde danach werden die entgräteten Sardellen darin eingewälzt und in Schmalz ausgebacken.

Nimmt man ein ganz klein wenig Pfundhefe darunter, so ist es noch besser. — Man giebt diese Sardellen nach der Suppe.

57. Nierenschnittchen.

Die Kalbsniere wird gut gereinigt und gewässert, dann mit etwas Salz und Butter gedämpft und in kleine Stückchen von der Größe grober Graupen gehackt; dann wird eine Zwiebel darin gerieben und Salz und Pfeffer nach Geschmack, auch etwas geriebenes Weißbrot dazu gethan. Die Masse muß so fett sein, daß sie zusammenhält, und dann noch etwas durchdämpfen.

Es wird auf Schnittchen Weißbrot gestrichen, die in Ei geweicht haben, und in Butter braun gebraten sind. Nach Belieben kann man auch etwas geriebenen Parmesankäse überstreuen.

58. Käseschnittchen von Holländerkäse.

Schnittchen Weißbrot, ungefähr einen kleinen Finger dick, weicht man einen Augenblick in zerklopftem Ei, legt auf jedes derselben ein Scheibchen Käse, etwas kleiner als das Weißbrot und auch nicht ganz so dick, legt auf den Käse ein Stückchen Butter von der Größe einer Erbse, streut etwas geriebenen Parmesankäse und ein klein wenig Cayenne-Pfeffer über, legt sie in einer Brat- oder Plinzenpfanne in ein wenig zerlassene Butter und backt sie im Ofen hellgelb.

Man kann sie auch auf dem Herde braten; sie werden dann aber nicht so schön, und man muß sich da besonders hüten, zu viel Butter in die Pfanne zu legen. Die Butter muß abgetropft sein, wenn man sie zu Tische giebt; daher nehme man lieber weniger.

59. Rebhühnerkäse.

Vier bis sechs Rebhühner nebst einem Hasen werden halb gar gebraten und abgekühlt; dann wird das Fleisch von den Knochen geschabt, aber so, daß keine Haut darunter kommt. Das

Fleisch der Rebhühner und des Hasen wird fein gehackt, die Knochen werden zerschlagen.

1½ Kilogramm Rind- und auch eben so viel Kalbfleisch werden mit etwas Wurzeln, Lorbeerblatt, Zwiebeln und Gewürz zum Feuer gebracht und eine recht kräftige Fleischbrühe daraus gekocht. Diese gießt man durch eine Serviette, nimmt alles Fett rein herunter und läßt sie alsdann kurz einkochen.

Dann stößt man das Rebhuhn- und Hasenfleisch nebst 375 Gramm fein gehacktem, frischen Speck noch fein in einem Mörser, rührt ½ Kilogramm frische Butter zu Sahne, schlägt allmählig 17 Eigelb dazu, rührt das gestoßene Fleisch nebst ½ Kilogramm Parmesankäse, 250 Gramm gehackten, durch ein Sieb geriebenen Sardellen, 10 Gramm gestoßenem Pfeffer nebst der eingekochten Fleischbrühe dazu, streicht die Kasserolle mit Butter aus, belegt sie mit Papier, welches ebenfalls mit Butter ausgestrichen ist, füllt diese Masse hinein, läßt sie in einem mittelmäßig warmen Ofen backen und in der Kasserolle erkalten.

60. Kalte Wildpasteten.

(Die hier angeführte Farce ist auch zu anderen Pasteten anwendbar.)

Rebhühner werden ausgenommen, etwas gewässert, inwendig gut ausgewaschen, dann abgezogen, in Butter etwas gelb gebraten und in 4 Theile getheilt; die Knochen werden dann vorsichtig ausgelöst und zum Stoßen aufgehoben.

Dann bereitet man folgende Farce, welche man, je nachdem man über mehr oder weniger Vögel zu verfügen hat, in größerer oder kleinerer Portion anfertigt: 1 Kilogramm fette Kalbsleber — von einem Mastkalbe —, 1 Kilogramm frischen Speck und ½ Kilogramm schieres Schweinefleisch. Dies Alles wird sehr fein geschabt. Der Speck wird wie Butter zu Sahne gerührt, das fein geschabte Fleisch und die fein durchgeriebene Leber werden dazu gethan, gehörig gesalzen und nach Geschmack auch etwas fein geriebene Muskatnuß zugesetzt.

Die aus dem Fleisch ausgelösten Knochen (ist die Pastete von Huhn, so Hals, Kopf und auch Leber) werden im Mörser gestoßen, nebst 4 Chalotten, einem kleinen Stückchen Butter, ein paar Löffel Wasser, ein wenig Pfeffer und der Bratensauce tüchtig durchgekocht, alsdann durch ein Sieb gedrängt. Diese Brühe wird mit 1—3 Löffel Madeira und 1—2 Löffel Soja vermischt, lauwarm zu der haschirten Fleischmasse gerührt, und dann wird Alles gut zusammen gearbeitet.

Nun legt man die Bratenstücke abwechselnd mit dieser Farce in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Weißbrot ausgestreute Porzellanform, obenüber aber Farce und backt sie je nach der Größe der Form 2 Stunden, auch länger, im Ofen.

Sollte nach dem Backen etwas zu viel Fett über der Pastete stehen, so kann man ein wenig abschöpfen.

Das Fleisch der Rebhühner kann man nach Belieben mit feinem Speck spicken; doch darf derselbe nicht in langen Enden, sondern nur ganz kurz hervorstehen und muß sehr fein geschnitten sein.

Ebenso kann man auch nach Belieben Trüffeln zur Pastete anwenden, sie auch statt von Rebhühnern von Hasen bereiten, in welchem Fall das Fleisch ebenfalls nur angebraten wird.

Die oben angegebene Farce dürfte zu einer Pastete für 15 Personen ausreichen.

61. Kalte Drosselpastete.

Die Drosseln werden von der Haut sammt den Federn befreit, aber nicht gleich ausgenommen. Nach Belieben spickt man sie nun mit sehr fein länglich geschnittenem Speck, an dem nichts Mageres sein darf, und der auch nur kurz am Fleisch hervorstehen darf. Dann werden sie in frischer Butter mit ein wenig Salz halb gar gebraten, wobei man ein wenig Mehl überstäubt, damit sie schneller hellgelb werden.

Nun schneidet man die Drossel der Länge nach durch, nimmt die Eingeweide heraus, entfernt den Magen und hackt dann die Eingeweide ganz fein. Die Knochen löst man vorsichtig aus den Vögeln und bewahrt sie zum Stoßen.

Alsdann fertigt man eine ebensolche Farce an, wie sie in der vorhergehenden Nummer bei der Wildpastete angegeben ist, und setzt der fertigen Farce noch die fein gehackten Eingeweide zu, womit sie tüchtig durchgearbeitet wird.

Nachdem dies geschehen, streicht man eine Porzellanform mit Butter aus, streut etwas geriebenes Weißbrot über, legt die Vögel, hübsch geordnet, abwechselnd mit der Farce hinein, obenauf Farce, läßt die Pastete bei milder Hitze im Ofen backen und gießt, wenn sich zu viel Fett nach oben gezogen, ein wenig ab.

Madeira und Soja ist dem vorhergehenden Recept im richtigen Verhältnis zur Fleischfarce angegeben; je weniger Vögel man hat, je weniger Farce fertigt man an und nimmt im Verhältniß zu dieser dann auch weniger Madeira und Soja.

An Stelle der Kalbsleber kann man zur Drosselpastete auch Gänse- oder überhaupt Geflügelleber nehmen.

62. Kalte Gänseleberpastete.

1. Von gewöhnlichen Gänselebern.

In einem Reibenapf reibt man 170 Gramm fein geschabtes Schweinefett aus dem Rücken, wie man Butter zur Sahne reibt, thut allmälig ebensoviel fein gehacktes, mageres Kalb- oder Schweinefleisch, ebensoviel fein gehackte und durch ein Sieb geriebene Leber, 4 mittelgroße weiße, in 6 Eßlöffel voll frischer Butter weichgekochte und durch einen Durchschlag geriebene Zwiebeln, 2 mäßig gehäufte Theelöffel voll gestoßenen und gesiebten weißen Pfeffers, 4 Theelöffel voll Salz und nach Belieben 125 Gramm geriebenen Parmesankäse dazu, welches letztere sehr anzuempfehlen ist.

Nachdem diese Farce tüchtig mit der Reibekeule zusammengerührt ist, thut man 50 Gramm in Scheiben geschnittene frische oder 20—30 Gramm getrocknete Trüffeln hinein. Letztere müssen aber, ehe sie zur Farce gethan werden, etwas in Wasser aufquellen.

Die Zwiebeln zur Farce dürfen in der Butter nicht braten, sondern müssen langsam kochen, damit sie weiß bleiben.

Zu dieser Portion Farce nimmt man die Lebern von vier Gänsen. Man wäscht sie ab, entfernt vorsichtig die Galle, legt sie eine gute Stunde in Salzwasser, nimmt die Sehne, an welcher die zwei Hälften zusammengehalten werden, ab, trocknet die Lebern mit einem sauberen Tuch und schneidet sie in zwei, auch mehr Stücke.

Nun legt man in eine dazu bestimmte Pastetenterrine einen starken Finger dick Farce, dann die Leberstücke, dann wieder Farce, drückt Alles fest ein, hängt die Terrine in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt hierin die Pastete gar werden, wozu fast zwei Stunden nöthig sein dürften. Wenn die Pastete gar ist, so stellt man sie kalt und gießt den andern Tag etwas Schweinefett über.

Hat man nicht viel Gänselebern, so kann man zur Farce auch die Leber von einem gemästeten Kalbe oder Schweine anwenden. Jede Leber zur Farce muß 1—2 Stunden in frischem Wasser liegen, damit sie zarter werde. Vor dem Hacken trocknet man sie ab; denn es ist nöthig, daß nicht zu viel Feuchtigkeit in der Pastete bleibt, da sie dadurch leichter verdirbt.

Man kann diese Pastete auch erst in größeren Gefäßen in Wasserdampf gar machen und dann in die Pastetentöpfe einpacken; wenn man es aber erst inne hat, so ist das erstere Verfahren besser.

2. Von Fettgänseleber mit Kalbsmilch.

Zu einer großen Fettgänseleber, wie man sie in den Delikatessenhandlungen großer Städte kauft, bereitet man die Farce folgendermaßen: Man nimmt ½ Kilogramm fettes Schweinefleisch, 170 Gramm mageres Schweinefleisch, 170 Gramm Kalbfleisch aus der Keule, 170 Gramm Kalbsmilch. Dies hackt man Alles außerordentlich fein, setzt es mit 250 Gramm Butter, 6 bis 8 weißen, zerschnittenen Zwiebeln, 250 Gramm geriebenem Parmesankäse, etwas gestoßenem und gesiebtem, weißen Pfeffer, Salz, ein wenig Thymian, Basilikum, Mousserons und nach Belieben gehackten, frischen Champignons auf's Feuer, läßt es gar kochen und reibt es durch einen Durchschlag.

Die Leber muß eine Stunde in Salzwasser liegen. Danach zieht man die feine Haut ab, theilt die Leber da, wo sie zusammengewachsen ist, befreit sie von den feinen Sehnen, trocknet sie mit einem Tuch und schneidet sie in beliebige, aber nicht zu kleine Stücke. Diese Stücke kann man nach Belieben mit 1 Zoll langen, in Streifen geschnittenen Trüffeln spicken.

Nun thut man in einem Porzellan- oder Irdentopf schichtweise die Farce, die rohen Leberstücke und 150 Gramm frische, in Scheiben geschnittene Trüffeln (getrocknet höchstens 100 Gramm) und läßt Alles in heißem Wasserdampf gar werden, etwa in 1½—2 Stunden.

Ist die Leber gar, so thut man die Masse in Pastetenterrinen, stellt sie kalt, gießt sie den andern Tag mit Schmalz zu und klebt, will man sie lange aufbewahren, die Terrine zu.

63. Warme Pasteten von Tauben oder jungen Hühnchen.

Tags vorher, ehe man die Pastete fertigen will, wird Folgendes bereitet:

Die Tauben werden sauber gereinigt, gesengt und gewaschen.

Kalbsmilch wird abgekocht, Kalbs- oder Rinderzunge wird mit etwas Salz abgekocht, die weiße Haut sauber entfernt. Morcheln werden gereinigt und abgekocht.

Der Butterteig wird Abends gemacht und kalt gestellt.

Alles zur Farce Nothwendige wird besorgt!

Will man die Pastete Abends geben, so kann man nach Belieben — wenn die Zeit nicht anderweitig in Anspruch genommen ist — dies Alles auch erst Vormittags besorgen, jedoch muß die Butter vom Butterteig — wenn's nicht gerade friert — stets am Tage vorher gewaschen werden, damit sie wieder hart wird. Sie darf aber nicht frieren.

1. Bereitung des Butterteiges.

500 Gramm Butter, 500 Gramm Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz, ¼ Liter Wasser. Quillt das Mehl sehr, so nimmt man eine Kleinigkeit Wasser mehr. Dies Alles wird mit den Händen tüchtig und gleichmäßig zusammengearbeitet und auf dem Tische so lange geklopft und gewälzt, bis der Teig glänzend und elastisch ist. Der Teig muß die Festigkeit guter Butter haben.

Statt des Teiges kann man auch nach Belieben einen Butterteig wie zum Obstkochen, oder einen Blätterteig wählen.

2. Bereitung der Farce.

Gutes derbes Kalbfleisch wird fein geschabt und gehackt. Von der harten Kruste befreites Milchbrot wird in Milch geweicht und trocken ausgedrückt.

Nun nimmt man: 3 Obertassen voll Fleisch, 1 Obertasse voll Weißbrot und 1 knappe Obertasse voll geschmolzener Butter, 2—3 Eidotter. Weißbrot und Butter werden in einem Reibenapf oder Schüssel recht fein zusammengerieben, dann das Fleisch nebst dem Eigelb und einer kleinen Prise Muskatnuß dazu gethan, tüchtig zusammengerieben und durch ein Sieb gedrängt. Hat man gerade kein passendes Sieb, so muß Alles um so sorgfältiger und feiner zusammengearbeitet werden.

3. Bereitung des Fricassee.

Die sauber gewaschenen Tauben werden ausgenommen (wobei man sich vor dem Zerreißen des Kropfes, welcher sehr fein ist, hüten muß). Danach werden die Tauben in 2 Hälften geschnitten, sauber gewaschen, kurze Zeit gewässert und mit einigen Sellerie- und Petersilienwurzeln, 1 Zwiebel, Salz, Gewürz und Pfefferkörnern in Wasser halbweich gekocht. Hiernach gießt man die Brühe durch ein Sieb und wäscht die Tauben sauber in kaltem Wasser ab (wobei man nach Belieben die Haut abziehen kann).

Nun schwitzt man Mehl in Butter weißlich, thut die geklärte Brühe hinzu und die Tauben hinein. Nachdem dieselben 1—2 Mal aufgekocht, thut man die in Scheiben geschnittene Zunge,

die in Stückchen geschnittene Kalbsmilch, einige Champignons, Morcheln, Kapern, auch nach Belieben Krebsschwänze oder Krebsnasen, sowie Semmel-, Fleisch- oder Fischklöße hierzu und kocht hiervon ein kräftiges, aber nicht zu scharf gesalzenes Fricassee mit ziemlich dicker Sauce, welche man mit einigen Eidottern — aber erst kurz vor dem Abheben vom Feuer — abrührt und auch nach Belieben mit Wein, Citronensäure oder Sardellenbutter würzen kann. Die Eidotter gerinnen leicht, daher man vorsichtig bei dem Anrühren sein muß. — Die Klöße und Krebsnasen kann man auch besonders weich kochen und erst beim Bereiten der Pastete in's Fricassee geben.

Selbstverständlich kann eine oder die andere Zuthat vom Fricassee fortbleiben, wenn man nicht gerade damit versehen ist.

Werden mehrere Gerichte zur Tafel gegeben, so rechnet man für 3 Personen 2 Tauben; ist dies nicht der Fall, so rechnet man für jede Person eine Taube.

Es muß so viel Sauce sein, daß die Hälfte zurückbehalten wird, um sie etwas dünner theils beim Auftragen der Pastete über den Inhalt derselben zu füllen, theils in einer Sauciere dazu zu geben.

Das Fricassee muß kalt werden, ehe man die Pastete zusammenstellt.

Von jungen Hühnern wird das Fricassee ebenso bereitet, auch die Pastete ebenso angefertigt. Für 12 Personen braucht man 4—6 junge Hühner, je nach ihrer Größe.

4. Bereitung der eigentlichen Pastete.

Wenn nun alle diese Vorbereitungen getroffen sind, so bestreiche man den Boden einer Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, und die entweder von Porzellan oder von starkem Blech sein muß, leicht mit Butter, streiche die Farce fingerdick darüber und ordne das erkaltete Fricassee etwas erhaben darauf, indem man Fleisch, Klöße, Zunge und dergleichen abwechselnd legt. Dann rolle man den Butterteig zu einer etwa halbfingerdicken Platte und so lange als möglich aus, — indem man den Teig öfter überklappt — schneide zuerst davon ein Band von zwei Finger Breite, welches zum Rande der Pastete bestimmt, auf den Schüsselrand gelegt werden soll und aus einem Stück bestehen muß. Den übrigen Teig rolle man zu einer dünnen Platte aus, bestreiche den Rand der Schüssel mit Ei, decke die Teigplatte (welche man zum bequemen Auflegen kreuz-

weise zusammenklappt) über Fricassee und Schüsselrand, drücke sie auf letzteren fest, schneide den überragenden Teig dicht am äußeren Rande der Schüssel ab und bestreiche die ganze Teigplatte leicht mit Ei.

In der Mitte muß eine fingerhutgroße (auch etwas größere) Oeffnung aus dem Pastetendeckel geschnitten und eine der Oeffnung entsprechende kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß und ohne diese Vorrichtung platzen würde.

Das zum Rande bestimmte Teigband lege man nun ringsum auf den Rand der Schüssel, es dabei an den darunterliegenden Teig festdrückend, durchschneide dann die beiden Enden des Teigbandes, wo sie zusammen, mit schrägem Schnitt, bestreiche sie mit Ei und drücke sie fest an einander, so daß die zusammengeklebte Stelle des Bandes nicht dicker wird als das übrige Band.

Dann verziere man den das Fricassee bedeckenden Teig, nachdem man ihn mit Ei bestrichen hat, mit Blättern, Sternen und dergleichen, welche man aus den dünn ausgerollten Resten des Teiges geformt hat, bestreiche Alles, auch den Rand, mit Ei (wobei man sich vor dem Bestreichen der Schnittseiten des Teiges zu hüten hat, da er nicht aufgeht, wo seine Schnittseite bestrichen ist), schneide durch leichte Züge mit der Spitze eines scharfen Messers nette Figuren in den Rand, setze die Schüssel auf ein mit Asche oder Salz bedecktes Blech, damit die Pastete nicht zu scharf von unten backe, und lasse sie in mäßig heißem Ofen (halbe Brothitze) in etwa 1 Stunde gar und mittelgelb backen.

Ist der Ofen heißer als nöthig, so daß sich die Pastete bald nach dem Einsetzen färbt, so öffne man den Ofen oder bedecke die Pastete mit leichtem Papier (schweres Papier hindert das Aufgehen des Teiges). Selbstverständlich öffnet man erst die Ofenklappe, und nur, wenn die Pastete sich zu schnell färbt, auch die Ofenthüre.

Wenn man die Pastete zur Tafel giebt, so löse man erst die kleine oben aufgesetzte Röhre vorsichtig mit einem scharfen Messer ab, fülle hinreichend von der erwärmten Fricassee-Sauce über den Inhalt der Pastete, decke die Röhre wieder darüber und gebe die übrige Sauce besonders dazu.

64. Warme Pastete von Hasen mit Trüffeln.

Der Hase muß mehrere Tage vor der Verwendung geschossen sein, damit er mürbe wird.

1. Bereitung des Pastetenteiges.

500 Gramm Mehl, 375 Gramm gut gewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, 1 kleine Obertasse voll Wasser, 2 Eßlöffel Franzbranntwein oder Rum.

Die Butter wird in Stücke gepflückt, unter das Mehl gemischt, Eier, Wasser und Rum gut verklopft und allmählig mit Mehl und Butter sehr gleichmäßig zusammengearbeitet und einige Mal ausgerollt.

2. Bereitung der Farce.

Man bereitet dieselbe nach der vorhergehenden Nummer, nur mit dem Unterschiede, daß man das übrige Hasenfleisch von Keulen und Füßen mit zur Farce verwendet, das Weiße der dort angegebenen Eier zu Schnee schlägt und den Fond des Hasenfleisches hinein giebt.

3. Zubereitung des Hasenfleisches und der Trüffeln.

Nachdem der Hase wie zum Braten abgezogen und gehäutet ist, nimmt man zur Pastete nur das Fleisch vom Rücken, löst es der Länge nach vom Knochen, spickt es sauber mit feinen Speckstreifen, welche nur kurz am Fleisch hervorstehen dürfen, schneidet es in mäßig fingerdicke schräge Stücke und marinirt diese dann einige Stunden (3—5) mit einer Kleinigkeit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Citronensaft ein. Man wendet die Stücke hin und wieder um. Danach dämpft man sie mit diesen Ingredienzien zusammen in Butter saftig weich und nimmt die Stücke zum Erkalten heraus aus dem Fond. (Letzteren thut man zur Farce.)

Die Trüffeln — zu einem Hasen 150—200 Gramm — werden 1—2 Stunden in Wasser geweicht, sehr sauber durch Bürsten von allen erdigen Theilen befreit, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter und etwas guter Fleischbrühe — nach Belieben auch etwas Wein — gar gedämpft, nicht gebraten. Die Brühe von den Trüffeln thut man auch zur Farce.

Die Schalen der Trüffeln kocht man auch mit Butter durch, gießt diese durch ein Sieb ab und thut sie zum Hasenfleisch beim Dämpfen desselben.

4. Bereitung der eigentlichen Pastete.

Mit dem Formen und Auflegen des Teiges auf die Schüssel und über die Pastete verfährt man genau wie bei der Taubenpastete. Ebenso beim Backen. Man füllt dieselbe folgendermaßen: Nachdem die Schüssel unten auch leicht mit Butter be-

strichen ist, thut man einen Finger dick Farce darauf, dann einen Theil Fleisch, darüber etwas Trüffeln, wieder Farce, Fleisch und Trüffeln. Zuletzt muß Farce darüber kommen und das Ganze mehr fest als lose gelegt sein.

Zur Tafel giebt man eine Trüffelsauce dazu, von welcher man auch etwas — wie in der vorhergehenden Nummer — vor dem Anrichten über die Pastete giebt.

65. Ein Ragout nach der Suppe.

Eine frische Rinderzunge wird in Salzwasser ganz weich gekocht, danach die weiße Haut abgezogen, die Zunge sauber gewaschen und, damit sie nicht hart betrockne, zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt. Ebenso wird Kälbermilch und Kälberbrägen, auch Hecht oder Zander mit etwas Salz abgekocht und zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt. Vom Brägen und vom Fisch zieht man die feine Haut ab, außerdem grätet man den Fisch sorgfältig aus und zerpflückt ihn in daumenlange und nicht ganz so breite Stücke. Brägen und Kalbsmilch werden etwas kleiner geschnitten, die Zunge in Scheiben, die man dann in kleinere Stückchen, einen guten Zoll groß, theilt. Das Verhältniß ist: 2 Theile Zunge, 1 Theil Fisch, 1 Theil Kälbermilch und Brägen zusammen, wovon wieder etwas weniger Brägen als Kälbermilch sein kann. Hierzu fertigt man folgende Sauce:

1 sehr gehäufter Eßlöffel voll guter Butter wird mit einem mäßig vollen Eßlöffel voll Weizenmehl gelb geschwitzt, 1 Obertasse (genauer sehr reichlich ¼ Liter) beliebige Fleischbrühe wird dazu gethan und bündig gekocht. 4 Eigelb werden mit einer Obertasse voll abgekühlter Fleischbrühe glatt verrührt, 1 mäßig voller Eßlöffel voll Kapern und 2 Eßlöffel voll Kapernessig wird dazu gethan, dies in die Mehlschwitze gerührt, gut bündig gekocht, 4 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse dazugethan und die Zunge, der Fisch, Brägen und Kälbermilch hineingelegt.

Dieses Ragout, welches nie so fein und klein wie ein Ragout in Muscheln geschnitten sein darf, wird, wie andere Speisen, auf einer Schüssel angerichtet und nach der Suppe herumgereicht. Die Sauce darf nicht zu dünn sein, damit die Stückchen nicht darin schwimmen.

Die hier angegebene Portion Sauce ist nur klein.

66. Farcirte Pute mit Remoladen-Sauce.

Die Haut der Pute wird längs dem Rücken aufgeschnitten, danach das innere Knochengerippe sammt den Därmen, des-

gleichen der Knochen vom oberen Bein (Schleppschinken) ausgelöst. Dann fertigt man von Kalb- oder Schweinefleisch zur Farce einen guten Klopsteig an, in welchem man statt der Butter geschabtes Schweinefett aus dem Rücken nimmt; Kartoffeln werden nicht hinzugethan. Zu der so bereiteten Farce nimmt man noch in ihrem eigenen Saft eingekochte Trüffeln — etwa zu einer Pute eine reichliche halbe Obertasse voll mit dem Saft.

Mit dieser Farce füllt man die Pute nicht allzufest, näht sie zunächst fein zu und näht sie alsdann ziemlich fest in ein Stück sauberes Leinenzeug.

Von den ausgelösten Knochen fertigt man mit Wurzeln, Salz und Gewürz eine reichliche Brühe an, gießt sie durch ein Sieb und kocht darin die Pute weich. — Nun läßt man sie in der Brühe erkalten und glacirt sie alsdann, was in folgender Weise geschieht:

In die Brühe, in welcher die Pute gekocht worden, thut man einige frische Schweineschwarten oder Kalbsfüße, kocht diese darin so lange, bis sie weich sind, thut etwas recht braune Bratensauce ohne Fett dazu, damit die Brühe recht braun wird und klärt sie durch ein feines Haarsieb. Wenn sie hiernach erkaltet, aber noch flüssig ist, bestreicht man die Pute damit und läßt sie auf derselben vollends erkalten und steif werden, so daß die Pute dadurch braun und blank aussieht.

Hierzu giebt man folgende Sauce:

Von 8 sehr hart gekochten Eiern zerreibt man das Gelbe mit einer mäßigen Obertasse voll feinen Provence-Oels, thut eine Prise fein gehackte Esdragonblätter, eben so viel Petersilie und Schnittlauch, etwa den vierfachen Theil fein gehackter Kapern, etwas Salz, 2—3 gehäufte Theelöffel voll Mostrich und eine kleine Prise gestoßenen Pfeffers dazu, rührt dies tüchtig zusammen und schärft es nach Geschmack mit Essig ab, wozu man gern Esdragonessig nimmt.

Zum Anrichten schneidet man die Pute quer durch feinscheibig und legt die Stücke wieder in der Weise zusammen, daß die Pute so viel wie möglich ihre Form behält. Die Sauce gießt man nicht über, sondern giebt sie besonders dazu.

Dritter Abschnitt.

Verschiedenes.

67. Hühner mit Carry. (Ragout.)

Die Hühner werden roh in Stücke geschnitten, mit Zwiebeln und Butter in der Plinzenpfanne hellbraun gebraten oder, wenn man übrig gebliebenen Hühnerbraten anwenden will, wird dieser nur auf diese Art aufgewärmt.

So wie das Fleisch warm aus der Pfanne kommt, wird das Carry-Pulver eingerieben, etwa 2 Eßlöffel voll auf 2—3 Hühner. Dann legt man die Stücke wieder in eine Kasserolle, thut Schöpsen- und Kalbsbrühe dazu und läßt es dämpfen.

Kurz vor dem Anrichten rührt man einen Eßlöffel voll Mehl und 4 Eßlöffel fette Sahne zusammen, thut dies und ein Stück Butter an die Sauce, läßt es nun noch durchkochen und drückt zuletzt den Saft einer Citrone hinzu. Es muß zu diesem Ragout reichlich Sauce sein, weil der Reis trocken dazu gegeben wird.

Dieser (etwa ½ Liter), 1—2 Stunden vorher eingeweicht, kocht in einem Kessel etwa 10 Minuten bis ½ Stunde, tropft über einem Sieb ab, kommt alsdann etwa 5 Minuten zum Trocknen über den Ofen, demnächst separat auf eine Schüssel und wird nun zu dem Carry-Ragout, wie sonst Kartoffeln gegeben.

Das Carry-Pulver, zu welchem weiterhin das Recept erfolgt, lasse man in der Apotheke bereiten und verwahre es in gut verschlossener Büchse.

68. Hühner-Fricassee auf Carry-Art.

Die Hühner werden in kleine Stücke oder in 4 Theile geschnitten und mit Fleischbrühe aufgesetzt; wenn selbige abgekühlt sind, werden 6—8 Zwiebeln mittlerer Größe in Scheiben geschnitten, etwas engl. Gewürz und Galgand dazugethan und gesalzen. — Wenn die Hühner gar sind, wird ein gutes Stück Butter mit etwas Mehl angedrückt, etwas Cayenne-Pfeffer, ein klein wenig spanischer Pfeffer (man verpfeffert das Ragout mit

diesen beiden Gewürzen sehr leicht), sowie auch ein wenig schwarzer Pfeffer und ein Glas Madeira hinzugethan und Alles gut durchgekocht. Carry-Pulver nimmt man nach Belieben.

Zu diesem Fricassee gehört ostindischer Reis, welcher indeß 3 Stunden zuvor in Wasser geweicht worden ist. Kurz vor dem Anrichten wird der Reis an's Feuer gesetzt, so daß er gehörig ausquillt, ohne gerührt worden zu sein und wird ebenfalls separat auf einer Schüssel servirt. Beim Anrichten legt man mehrere in Scheiben geschnittene, hart gekochte Eier auf den Rand der Schüssel.

69. Hühner mit Parmesankäse.

Die Hühner werden in Butter mit Salz, Gewürz, Wurzeln und etwas Wasser — aber nicht zu viel — gar gedämpft und dann in 4 Theile geschnitten.

Der Reis wird härtlich in Wasser abgekocht; dann muß das Wasser ganz abtropfen. Wenn dies geschehen, wird er mit der Brühe der Hühner und geriebenem Parmesankäse durchgerührt.

Nun legt man in eine Backschale eine Schicht Reis, dann die Hühner und dann wieder eine Schicht Reis; hierüber streut man ziemlich stark Käse und läßt es dann hellbraun backen.

Auf 6 Personen rechnet man 4 junge Hühner, 250 Gramm Parmesankäse und reichlich $\frac{3}{4}$ Liter Reis. — Die Wurzeln werden entfernt, wenn man die Brühe mit dem Reis mischt. Statt der Hühner kann man zu dieser Speise auch Kalbfleisch nehmen.

70. Hühner mit Blumenkohl.

Die Hühner werden mit Wasser, Butter, einigen Gewürzkörnern oder Wurzeln gedämpft, dann zertheilt; die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und danach mit in Butter geschwitztem Mehl bündig gemacht. Hierin läßt man den in Salzwasser abgekochten Blumenkohl durchbrühen. Wenn dies Alles geschehen ist, richtet man den Blumenkohl über den Hühnern an.

Nach Belieben kann man etwas Citronensäure und Wein dazu thun.

71. Hühner mit Champignon-Sauce.

Wenn die Hühner mit Wurzeln und Gewürz gar gekocht sind, kocht man eine Obertasse voll eingelegter Champignons mit 250 Gramm Butter und etwas Hühnerbrühe weich. Alsdann rührt man 4 Eigelb mit einem recht vollen Eßlöffel voll Mehl und einer Obertasse voll Champignonessig zusammen, nimmt die Champignons heraus, hackt sie klein, rührt Alles zusammen und

so viel Hühnerbrühe dazu, daß die Sauce wohl gut bündig, aber nicht zu dünn wird. Je mehr Suppe man hat, und je mehr Sauce man machen will, desto größere Portionen Champignons und Eier muß man nehmen.

72. Dampfhuhn.

Man nehme ein schönes, fettes Huhn und befreie es so viel wie möglich von den Knochen (nur Flügel und Keulen lasse man daran, damit es nicht die Form verliere).

Demnächst fülle man das Innere des Huhns mit einem Haschée von fetten Lebern, Trüffeln und Rindermark, gehörig gewürzt (Salz, etwas angeriebene Zwiebeln, etwas weißen Pfeffer) und setzte das stark geschlagene Weiße von 2 Eiern hinzu.

Ist dies geschehen, so nehme man eine ganz frische, sorgfältig gereinigte und gewässerte Schweinsblase, erweitere deren Oeffnung, stecke das Huhn hinein, binde die Blase fest zu und werfe nun dieselbe mit dem Huhn in kochendes Wasser, welches gesalzen sein muß.

Nachdem es eine gute halbe Stunde gekocht hat, nehme man es heraus, trockne die Blase gut ab, schneide sie auf und servire das Huhn auf einem mit grünen Orangenschalen verzierten Teller.

Dies Dampfhuhn wird ohne Sauce genossen und bildet eine Schüssel für sich.

73. Backhuhn.

Nachdem junge Hühner sorgfältig gereinigt und ausgenommen sind, theilt man jedes der Länge nach in 2 Theile und legt sie eine gute Viertelstunde in Wasser. Danach läßt man sie hiervon gut abtropfen, wälzt sie in etwas gesalzenem und gut zerklopftem, mit ein wenig Mehl verrührtem Ei, alsdann in mit Mehl vermischtem Weißbrot und backt sie wie die Pfannkuchen in einer Kasserolle und hinlänglicher Butter schön gelb und knusperig.

Man giebt sie recht heiß ohne Sauce zu Blumenkohl, Spargel, auch Schoten, mit Sauce zu Kartoffeln.

Beim Backen kann man auch die Butter mit Schmalz mischen.

74. Fricassee von Hühner- oder Kalbfleisch.

1. Mit Wein und säuerlich.

Hühner- oder Kalbfleisch wird in beliebige Stücke zerschnitten, tüchtig gewaschen und mit Wurzeln, Salz und Zwiebeln

in nur wenigem Wasser auf's Feuer gesetzt. Wenn es halb gar ist, kühlt man es und setzt das Fleisch wieder mit der klaren Brühe auf's Feuer.

Alsdann fügt man ein gutes Theil Butter, Gewürz, Citronenscheiben ohne Kerne, Kapern, etwas fein gehackte Sardellen (niemals Hering), Champignons, Morcheln, geriebenes Weißbrot und nach Belieben etwas Essig, weißen Wein und, wenn man will, auch Zucker dazu. Hiermit dämpft man das Fleisch gar.

Man kann auch zur Hälfte Weißbrot und zur Hälfte in Butter geschwitztes Mehl an die Sauce nehmen.

2. Ohne Wein, mit Mousserons.

Man schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, wäscht sie sorgfältig, da sie nicht gekühlt werden, und legt sie schichtweise in einen Tiegel.

Zwischen jede Schicht Fleisch legt man ganz klein geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzel, etwas Salz, fein gehackte Zwiebeln, Mousserons, gereinigte Morcheln, etwas engl. Gewürz, Pfeffer, 1—2 Lorbeerblätter und klein gepflückte, recht frische Butter.

Wenn der Tiegel auf diese Weise vollgelegt ist, gießt man nach Verhältniß des Fleisches 1—1½ Liter Wasser an — das Fleisch darf nur zur Hälfte im Wasser liegen — und läßt es nun in dem fest zugedeckten Tiegel gar schmoren, jedoch bei häufigem Umschütteln.

Zuletzt schüttet man etwas geriebenes Weißbrot an und schwitzt, wenn davon die Sauce nicht bündig genug wird, etwas Mehl und Butter an, indem man, damit die Sauce nicht zu fett werde, hierzu von der Sauce Butter abschöpft.

Man kann dies Fricassee auch von Puten-, Enten- oder Gänsefleisch bereiten; an dieses letztere, wie an Entenfleisch, legt man aber keine Butter, sondern schöpft, wenn das Fleisch gar ist, das Fett ab und schwitzt Mehl mit Butter an.

75. Fricassee mit Krebsen und Klößen.

Man setzt Hühner- oder Kalbfleisch mit einer starken Portion Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzkörnern und nur wenigem Wasser an's Feuer, salzt es gleich und kühlt es, wenn es gut halbgar ist.

Wenn dies geschehen ist, entfernt man die Wurzeln, legt noch ein paar Gewürzkörner, eine gute Portion Krebsbutter, die ausgelösten Krebsschwänze und Scheeren, etwas fein geriebenes

Weißbrot — jedoch nur so viel, daß davon die Sauce zur Hälfte bündig wird — an, läßt damit das Fleisch völlig weich kochen, bindet die Sauce noch mit einigen Eigelb und etwas Weizenmehl an und legt zuletzt in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekochte Spargel, Morcheln, Blumenkohl, Klöße und gefüllte Krebsnasen dazu.

Wein, Zucker und Citronenscheiben heran zu nehmen, bleibt dem Belieben eines Jeden überlassen; läßt man es fort, so muß etwas stärker gesalzen werden.

Die Morcheln kann man auch in Butter weich dämpfen und dann mit derselben zum Fleisch thun.

Man fertigt Fleisch-, Fisch- und andere Klöße zusammen an oder nimmt auch nur eine Sorte dazu. Die Fleischklöße macht man am liebsten aus einer Mischung von Kalb- und Schweinefleisch; man nimmt auch statt der einfachen Butter Krebsbutter, sowohl in diese, als in die Fischklöße.

76. Fricandeau.

Man nimmt eine Kalbskeule, zieht die Haut davon ab, schneidet einen guten Finger lange, einen Finger dicke und 3 Finger breite Stücke von dem Fleische, spickt sie mit Speck und läßt sie 10 Minuten wässern.

Dann legt man sie schichtweise mit etwas Butter, Chalotten, gehackten Sardellen, weißem Pfeffer und andern beliebigen Gewürzen in einen Tiegel, deckt ihn fest zu und läßt den Inhalt eine gute Stunde auf Kohlenfeuer dämpfen.

Nach Belieben kann man auch einige Citronenscheiben ohne Kerne herannehmen.

77. Rinderbrust mit Kruste.

100 Gramm Mehl werden mit einem etwas reichlichen viertel Liter fetter Rinderbrühe über Feuer zu einem Brei gerührt; dann rühre man das Gelbe von 5 Eiern und den ganzen Inhalt von 2 Eiern mit 60 Gramm geriebenem Parmesankäse hinzu, rühre Alles tüchtig durch und bestreiche damit die Rinderbrust, von der man vorher eine Fleischbrühe gekocht hat.

Wenn die Brust bestrichen ist, bestreue man sie noch dick mit Parmesankäse und geriebenem Weißbrot, begieße sie mit Rinderfett oder Butter und lasse sie damit backen.

Man giebt hierzu Sardellen- oder Heringssauce, sonst aber auch nach Belieben andere pikante Saucen.

78. Braune Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird am Spieß gebraten oder auf dem Rost im Ofen. — Dann legt man sie in einen Tiegel, thut Wein, Citronenscheiben ohne Kerne, Kapern, Oliven, gehackte Sardellen, Chalotten, Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer, Muskatnuß, etwas Fleischbrühe und die Sauce der Keule dazu, läßt sie hiermit etwas durchschmoren und macht die Sauce nach Belieben bündig.

79. Schweinehäschen zu schmoren.

Man wäscht die Häschen oder Märchen in warmem Wasser rein ab, häutet sie und befreit sie von den Sehnen, legt sie neben einander in einen flachen Tiegel, gießt so viel Wasser auf, daß sie reichlich bedeckt sind, thut zerschnittene Zwiebeln, 1 bis 3 Lorbeerblätter, Gewürz und Salz dazu und läßt sie in verdecktem Tiegel weich und braun einschmoren. Wenn sie braun angebraten sind, gießt man endlich ein wenig Wasser an die Sauce, damit sich ein brauner Brühsatz bilde.

Man kann sie auch mit Sahne schmoren; dann spickt man sie mit feinem Speck, thut sie mit hinreichendem Wasser und Salz in einen Tiegel oder Bratpfanne, schmort sie weich und braun und gießt zuletzt etwas säuerliche, fette Sahne an, damit die Sauce davon bündig werde, schmort sie aber auf sehr schwachem Feuer fertig.

80. Rindermärchen zu schmoren.

Die Märbraten oder Häschen vom Rind (Filet) sitzen inwendig an den Rippen, dem Rückgrat zunächst, unter, nicht in dem Nierentalg.

Man läßt sie so lang wie möglich ausschneiden und im Winter 4—6 Tage, im Sommer mindestens einen Tag hängen, bevor man zur Bereitung schreitet. Dann wäscht man sie sauber, befreit sie von allen Sehnen, spickt sie mit feinem, länglich geschnittenem Speck, macht Butter in einer Bratpfanne gut braun, legt die Märchen hinein und bratet sie bei ziemlich starker Hitze und sehr häufigem Uebergießen ungefähr in 1—2 Stunden braun ein, während welcher Zeit man hin und wieder ein Tröpfchen Wasser dazu thut, damit die Butter nicht anbrenne. Zuletzt gießt man etwas säuerliche, dicke Sahne an und schmort sie damit fertig. — Man salzt sie erst, wenn sie ½ Stunde geschmort haben und nur schwach.

Auf 2 Märchen, je nach der Größe, ½—1 Liter Sahne.

Man nehme sich in Acht, daß die Sahne nicht anbrenne. Die Sauce muß braun sein.

Sind die Märchen von einem jungen Rind, so schmort man sie auf die eben bezeichnete Art; war das Rind alt, so legt man sie in eine Mischung von Wasser und Butter und schmort sie dann langsam ein, ehe man die Sahne dazu thut. — Man giebt kleine, ungetheilte, gebratene Kartoffeln dazu. — Wenn das Filet ohne Sahne gebraten wird, kann man die Sauce auch mit Soja, Kapern, Trüffeln, Wein u. dergl. würzen.

Ebenso kann man das Märchen auch nach Belieben zur Hälfte mit Speck, zur Hälfte mit Sardellen spicken, oder auch nur mit Sardellen, welche ihm einen sehr angenehmen Geschmack geben.

81. Rindermärchen mit Sauerampfer.

Das Rindermärchen wird mit Speck gespickt und ohne Sahne schön braun eingeschmort in Butter und etwas Wasser.

Der Sauerampfer wird verlesen und von den dicksten Stielen befreit; alsdann wird ein glasirtes Gefäß von passender Größe recht fest voll Sauerampfer gepackt; auf denselben wird so viel Wasser oder leichte Fleischbrühe aufgegossen, daß nur ein Viertel des Sauerampfers darin liegt, und nun wird er weich gekocht. Dann schlägt man ihn durch ein Sieb und salzt ihn richtig.

Nun schwitzt man Mehl in reichlicher Butter hellgelb, thut den Sauerampfer dazu und läßt ihn so lange durchdämpfen, bis das Mehl sich gut vertheilt hat.

Der Sauerampfer muß recht fett sein; man kann ihn nach Belieben süß machen oder auch etwas Eigelb mit Sahne anrühren; nothwendig ist indeß beides nicht.

Der Sauerampfer wird in eine tiefe Schüssel gethan und das Rinderhäschen hineingedrückt, damit es vom Sauerampfer etwas durchziehe; jedoch muß die obere Hälfte braun über dem Sauerampfer zu sehen sein, weshalb man das Häschen gleich Anfangs im Tiegel so viel wie möglich rund formt.

Man kann die Schüssel mit kleinen, runden, gebratenen Kartoffeln garniren.

82. Beefsteaks.

1. Gedämpftes — russisches.

Man nimmt zu jedem Beefsteak gern die Märbraten, in Ermangelung solcher aber auch anderes Fleisch, am liebsten von der Oberschale.

Auf ½ Kilogramm geschabtes oder gehacktes Fleisch nimmt man einen halben Eßlöffel voll geriebenen und äußerst fein gesiebten Weißbrots. Hiermit hackt man das Fleisch zusammen tüchtig durch, damit es gleichmäßig vertheilt wird, formt beliebige — etwa handgroße — Stücke von Daumendicke, thut sie nebst fein gehackten Zwiebeln und etwas Salz in kochende Butter auf eine Plinzenpfanne und dämpft sie sehr langsam gar, damit die Zwiebeln weich werden. Das Klarkochen in der Butter verhindert man durch Hinzuthun einiger Tropfen Wasser.

In die Fleischmasse nimmt man niemals Salz, weil dadurch das Beefsteak saftlos und hart wird.

Man thut gut, falls man viel Fleisch zu dämpfen hat, zu jeder neuen Pfanne voll auch wieder frische Butter zu nehmen; denn wenn man in derselben Butter zweimal dämpft, wird die Butter leicht braun und klar; daher lege man auch nicht zu viel Butter auf die Pfanne, thue lieber das Fehlende später hinzu.

Wer es liebt, kann auch dieses Beefsteak braun braten. In diesem Falle thut man die Stücke in schäumende Butter, thut nur wenig gehackte Zwiebeln und wenig Salz über und bräunt sie schnell von beiden Seiten.

2. Gebratenes — englisches.

Hierzu schneidet man handgroße und daumdicke Stücke vom Rindermärchen und klopft sie tüchtig mit einer Keule, damit sie weich werden, zerklopft sie aber nicht.

Nun macht man Butter auf der Pfanne schnell braun; sobald sie fällt, legt man die Stücke schnell hinein, macht sie von einer Seite braun, wendet sie um, streut alsdann erst gehackte Zwiebeln und etwas Salz über und macht sie dann von der zweiten Seite braun.

Die Butter darf nicht schwarz, sondern nur braun werden. Zwiebeln dürfen auch nur mäßig übergestreut werden und müssen mit dem Fleisch zusammen braun und gar sein. Ebenso streut man nur wenig Salz über, damit dadurch das Fleisch nicht trocken wird. Pfeffer streut man nur auf besonderen Wunsch über.

Dieses Beefsteak muß schnell bereitet werden; die Stücke müssen braun, innen röthlich saftig, aber nicht roh und blutlaufend sein, und zur Sauce wird kein Tropfen Wasser zugefüllt; sie muß braun sein, und es darf sich nur der sich vom Fleisch bildende kleine Jussatz darin zeigen. Passirt es jungen Anfängerinnen, daß die Butter anbrennen will, so thun sie allerdings

richtig, 1—2 Löffel Wasser anzugießen; sie folgen dann dem bekannten Ausspruch: „Von zwei Uebeln wähle man das kleinere". — Je länger diese Art Beefsteak stehen muß, ehe es gespeist wird, je roher muß es innen sein; denn durch das Stehen an heißer Stelle dämpft es nach und wird leicht hart und trocken.

83. Schinken in Rothwein.

Folgenden Jus bereitet man Tags vorher, ehe man den Schinken zu Tisch geben will: 1½ Kilogramm schieres Rindfleisch wird kleinwürflig geschnitten und mit einem Stück Butter in einer tiefen Pfanne gebraten. Wenn es stark braun ist, gießt man etwas starke Fleischbrühe dazu, läßt es gehörig kochen, bis alle Kraft aus dem Fleisch herausgekocht ist, drückt es durch ein Sieb und stellt es zum andern Tage fort.

Ein geräucherter Schinken wird abgekocht, jedoch nicht gar zu weich und von der Haut (Schwarte) befreit. Dann legt man ihn in ein ziemlich enges, tiefes Gefäß.

Nun gießt man 2 Flaschen rothen Burgunder auf und läßt diesen langsam unter häufigem Begießen und gelindem Kochen des Schinkens in denselben einziehen.

Auf eine Pfanne nimmt man 250 Gramm Butter und sehr viel gelben Kochzucker (Farin) und läßt hierin 10—15 große weiße Zwiebeln braun und weich werden, wie sonst die Kartoffeln oder Kastanien.

Wenn die Zwiebeln weich sind, so rührt man diese mit dem Zucker, wie auch den vorher bereiteten Jus, von welchem man jedoch das Fett erst abnimmt, an den Schinken und macht die Sauce, wenn sie nicht bündig genug ist, mit etwas Kartoffelmehl bündig.

Der Zucker muß gut verkochen, die Zwiebeln müssen möglichst ganz bleiben, und die Sauce muß recht dunkelbraun glänzend sein.

Man giebt diesen Schinken auch statt des Bratens, wenn man solchen nicht gerade vorräthig hat. Auch kann man in Scheiben geschnittenen Schinken dazu verwenden, wenn man nur eine kleine Portion bereiten möchte. In diesem Fall kann man den vierten Theil der angegebenen Masse zur Sauce anfertigen; man legt die Schinkenscheiben hinein und läßt sie durchbrühen.

Ebenso kann man die Sauce von anderem Rothwein bereiten; sie sieht dann aber nicht so gut aus und schmeckt auch nicht vollkommen so gut. Auch kann man zum einfacheren Tisch

statt des Rothweins Hagebutten nehmen, welche man, nachdem die Kerne sorgfältig entfernt sind, weich kocht, durchschlägt und höchstens mit einem Glase Rothwein würzt. Den Jus kann man ebenfalls durch Fleischbrühe, Bratenreste und etwas braune Sauce ersetzen. Es ist mit eine Hauptsache, daß die Sauce recht dunkelbraun und glänzend wird.

84. Farcirte Enten (auch anderes Geflügel) mit Sauce.

Zur Farce nimmt man 250 Gramm Schweinefleisch und 250 Gramm Kalbfleisch. Wenn dieses recht fein gehackt ist, so thut man geschmolzene Butter, gehackte Chalotten, etwas Salz, Muskatblüthe, Pfeffer und ein klein wenig geriebenes Weißbrot und abgekochte und fein geriebene Kartoffeln hinein.

Nun befreit man die Enten so viel als möglich von den inneren Knochen, welches man dadurch bewerkstelligt, daß man die Haut längs dem Rücken der Enten aufschneidet. Dann läßt sich das innere Knochengerippe mitsammt den Därmen ganz gut auslösen. Flügel und Keulen bleiben ganz. Hiernach werden sie mit der gut durchgearbeiteten Masse vollgefüllt.

Alsdann wird von den Abgängen des Fleisches eine gute Brühe gekocht, diese durch ein Sieb gegossen, und dann werden die Enten nebst einem Stück Butter, einer Knolle Sellerie, Petersilien-Wurzeln, gelben Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürz und, wenn man will, auch etwas Galgand, in dieser Brühe weich und braun eingeschmort.

Danach wird die Sauce durchgegossen, und dann werden dazugethan: 2—3 gehackte Sardellen, etwas Citronensaft, Kapern, Champignons, gebräunter Zucker, etwas Champignonpulver, Wein, 10—12 gehackte Chalotten und zuletzt etwas in Butter braun geschwitztes Mehl. Dies wird durchgekocht, daß die Zwiebeln weich sind und dann zum Geflügel gegeben.

Auf eben diese Art bereitet man auch Hühner und Tauben.

85. Rinderbraten zu wärmen.

1. Auf Brazy-Art.

Auf diese Art kann man nur englischen Rinderbraten, der innen noch ein wenig roh ist, aufwärmen.

Man thut viel Butter, sehr viel fein gehackte Zwiebeln, so daß die Sauce bündig davon werden kann, und gestoßenen Pfeffer in eine Plinzenpfanne, läßt die Zwiebeln weich dämpfen, aber nicht braten, legt dann den in feine Scheiben geschnittenen

Rinderbraten hinein, gießt einige Löffel voll Rinderbrühe oder Sauce dazu und läßt ihn darin durchdämpfen.

2. Mit Essig. — (Ragout.)

Man setzt so viel Wasser auf, als man Sauce braucht, schneidet einige Zwiebeln an und schüttet so viel geriebenes, feines Roggenbrot an, daß die Sauce bündig genug davon wird. Wenn dies kocht, thut man etwas Bratensauce, einige Senfgurken oder langgeschnittene, saure Gurken, sowie etwas Essig und Pfeffer dazu, läßt die Sauce gut bündig kochen, thut dann erst das geschnittene Fleisch hinein und läßt es in der Sauce nur heiß werden, nicht kochen.

Will man den Braten auf etwas feinere Art wärmen, so schneidet man das Fleisch gleich in die dazu bestimmte Assiette, kocht die Sauce ohne die Gurken fertig, gießt sie alsdann durch ein Sieb, damit die Zwiebeln herauskommen, setzt sie wieder auf's Feuer und thut nun nach Belieben Champignons, gehackte Steinpilze, Kapern u. dergl. heran, läßt Alles zusammen aufkochen, gießt alsdann die fertige Sauce über das Fleisch und läßt dies über Kohlen oder über einem heißen Wassertopf — zugedeckt — durchwärmen. Ehe man es zu Tisch giebt, gießt man nach Belieben ein kleines Weinglas voll Sherry oder anderen weißen Wein über.

Die Sauce darf nicht sauer, und das Fleisch muß gut warm sein.

Dadurch, daß das Fleisch gleich in die Assiette kommt, behält es ein gutes Ansehen, wie auch den natürlichen Bratengeschmack und wird nicht hart.

Auf dieselbe Art wärmt man auch Schöpsenbraten.

86. Kalbsbraten zu wärmen.

Man schneidet den Braten in feine, appetitliche Scheiben, schichtet diese abwechselnd mit kleinen Stückchen Butter, einigen Tropfen Citronensaft und ein wenig von der Bratensauce in eine tiefe Schale, stellt diese verdeckt über Kohlen oder kochendes Wasser, auch in eine heiße Röhre und läßt so das Fleisch warm werden und durchziehen.

87. Gänse-, Enten- und Kalbs-Ragout.

Man setzt Wasser auf, so viel als man Sauce braucht, schneidet tüchtig Zwiebeln an (auf eine Gans 2—3 Zwiebeln), macht mit feinem, geriebenem Roggenbrot gut bündig, salzt Alles

und pfeffert stark, gießt etwas Bratensauce an und läßt gut durchkochen.

Zum Gänse-Ragout nimmt man alles Fett von der Bratensauce herunter, ehe man dieselbe zum Ragout verbraucht; von der Kalbsbratensauce nimmt man nur einen Theil Fett ab, ehe man sie zum Ragout verwendet.

Den geschnittenen Braten legt man ¼ Stunde vor dem Anrichten in die Sauce; denn es darf nur heiß darin werden, und dann gießt man die Sauce durch ein Sieb, damit die Zwiebelstücke herauskommen.

88. Saures Schweine-Ragout.

Es wird von frisch gebratenem Rippspeer oder Schinken gemacht. Feines, geriebenes Roggenbrot, etwas Wasser, etwas Essig, Zwiebeln, Salz, ein wenig gestoßener Pfeffer und die Bratensauce ganz ohne Fett werden sehmig gekocht, und die Bratenstücke darin erwärmt. Nach Belieben kann man auch einige scheibig geschnittene Kartoffeln in dem Ragout mitkochen.

89. Gebratenes Weißsauer.

Man stellt das zu diesem Gericht bestimmte Weißsauer mit dem dazu gehörigen Gelee in einer Schüssel an eine warme Stelle (Röhre oder Bratofen), damit das Gelee ganz von den Stücken abfließe. Dann legt man diese Stücke, nachdem man sie in mit geriebener Semmel vermischtes Mehl gewälzt hat, auf eine Pfanne in schäumende Butter und bratet sie braun. Hat man viele Eier, so thut man gut, die Stücke erst in Ei und dann in Mehl und Weißbrot zu wälzen, da sie auf diese Weise schneller gut werden und krustiger bleiben. Während sie auf der Pfanne liegen, kann man noch etwas geriebenes Weißbrot auf jedes Stück drücken, damit sich so viel wie möglich eine Kruste bilde. Dann legt man die Stücke in eine tiefe Schale und stellt sie verdeckt warm.

In die Butter auf der Pfanne gießt man das Gelee von Weißsauer. Ist zu wenig Mehl von den Stücken abgefallen, so bräunt man, ehe man das Gelee angießt, in der Butter noch etwas mehr Mehl, damit die Sauce bündig genug werde. Wird sie vom Gelee nicht sauer genug, so thut man auch noch etwas Essig dazu.

Nun läßt man die Sauce sehmig kochen und gießt sie durch einen Durchschlag über die gebratenen Stücke, aber erst dann,

wenn selbige verspeist werden sollen, damit die Stücke rösch und krustig bleiben.

90. Kümmelfleisch.

Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, sehr sauber gewaschen, mit Wurzeln und Zwiebeln an's Feuer gesetzt, halb weich gekocht und gekühlt. Dann stellt man es in der klaren Brühe wieder an's Feuer, legt Gewürz an und ein starkes Theil in ein reines Mousselinläppchen lose gebundenen, etwas zerquetschten Kümmel. Hiermit läßt man das Fleisch weich kochen; dann macht man die Sauce mit Weizenmehl und etwas geriebenem Weißbrot bündig und legt gewöhnliche Mehlklöße in eine tiefe Schüssel, das Fleisch und die Sauce darüber.

91. Kartoffelstückchen.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Stücke geschnitten und in kochendem Wasser eingebrüht. — Von Rindfleisch oder Hammelfleisch kocht man eine Brühe mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz. Wenn das Fleisch gekühlt ist, gießt man das Wasser von den Kartoffeln ab und setzt sie in reichlicher Fleischbrühe in einem Tiegel an's Feuer. Auch das nöthige Fett wird von der Brühe dazu genommen. Nun läßt man sie so lange kochen, bis sie weich sind und sich auch von den verkochenden Kartoffeln von selbst eine bündige Sauce gebildet hat, thut auch noch einige Gewürzkörner dazu.

Das Fleisch kocht man in den Kartoffeln vollends weich und giebt es dazu.

92. Wiener Schnitzel — Kotelett und Karbonade.

Zum Schnitzel schneidet man aus der Kalbskeule handgroße Stücke von der Dicke eines kleinen Fingers. Diese wälzt man erst in zerklopftem Ei, welches gesalzen worden ist, dann in einer Mischung von gestoßenem Weißbrot und Mehl, und hierauf legt man sie auf die Pfanne in bereits schäumende Butter. Hierin bratet man sie so schnell wie nur möglich von beiden Seiten braun, damit sie recht saftig bleiben und krustig werden, und giebt sie zu beliebigem Gemüse.

Kotelett wird nicht allein aus der Kalbskeule, sondern auch aus den dicken obersten Rückenstücken bereitet, ebenso auch von Schweine- oder Schöpsenfleisch.

Das Rückgrat wird der Länge nach gerade durchgehauen, das Rückenstück ebenfalls der Länge nach abgehauen, an jeder

Rippe durchgeschnitten, so daß zu jedem Stück eine Rippe bleibt. Das Fleisch an jeder Rippe häutet man ab; dann klopft man es ein wenig breiter, ohne es zu zerklopfen, und bratet dann die Stücke wie das Schnitzel.

Zur Karbonade nimmt man beliebige Stücke Kalb-, Schweine- oder Schöpsenfleisch, hackt sie — auch mit etwas Fett darunter —, aber nicht gar zu fein, formt Stücke daraus, die man aber nicht gar zu fest zusammenklopft, sondern nur so, daß die Stücke zusammenhalten, wälzt sie in zerklopftem und gesalzenem Ei, dann in Mehl und Weißbrot, bräunt sie in schäumender Butter schnell von beiden Seiten und streut nach Belieben etwas Pfeffer über.

Es ist gut, wenn die Stücke eine Stunde vor dem Braten geformt sind; sie fallen dann nicht so leicht aus einander.

Gesalzen wird bei Schnitzel, Kotelett und Karbonade nur das Ei, und ist die Butter stark gesalzen, so auch dies nicht einmal, weil danach leicht das Fleisch saftlos wird.

93. Gedämpfte Kalbskoteletts.

Die Koteletts werden ziemlich dick geschnitten, abgehäutet, in Butter gewälzt und mit etwas Mehl bestreut.

Nun thut man die Koteletts auf eine Pfanne in schäumende Butter, läßt sie darin hell bräunen, nimmt sie dann heraus und legt sie in eine gewärmte Assiette

In die Sauce gießt man etwas Fleischbrühe und saure Sahne, wie auch etwas Citronensaft, und ist sie nicht bündig genug, so rührt man etwas Kartoffelmehl darunter.

Nachdem sie gut durchgekocht ist, richtet man diese Sauce über die Koteletts an, und sollten einige Mehlkügelchen nicht verkocht sein, so gießt man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag.

94. Böhmischer Hase.

1 Kilogramm Rindfleisch, 1 Kilogramm Schweinefleisch werden geschabt, dann mit 4 Eidottern, 100 Gramm gehackten Sardellen, etwas geriebenem Weißbrot (etwa 4 Eßlöffel voll), ein wenig Salz und Butter vermengt und mit diesen Zuthaten gut zusammengearbeitet; von dieser Masse formt man ein langes Bratenstück in Gestalt eines Rehrückens, spickt es mit feinem Speck, legt es in die Bratenpfanne in eben gebräunte Butter und läßt es im Ofen hellbraun braten.

¼ Stunde nach dem Einsetzen in den Ofen gießt man etwas saure Sahne an und dann schmort das Fleisch über Kohlen fertig.

Ehe man das Bratenstück in die Butter legt, umwindet man es weitläufig mit etwas Bindfaden, um es daran aus der Pfanne zu heben, wenn es fertig ist.

95. Heringsklops.

Statt des Rindfleisches nimmt man zu diesem Klops das fein gehackte Fleisch von einer entsprechenden Menge gut gewässerter, abgezogener und gehackter Heringe; jedoch nimmt man etwas mehr Heringsfleisch, als man Rindfleisch nehmen würde. Daß die Heringe gut gewässert sind, ist Hauptsache, sonst wird der Klops zu salzig. Im Uebrigen ist das Verfahren dasselbe, wie bei der Bereitung des Fleischklopses.

Man giebt diese Klopse (eigentlich eine Fastenspeise) gebraten zu grünen Bohnen und Kartoffelbrei.

96. Haschee.

Die Lunge und das Herz vom Kalbe werden abgekocht, rein geschäumt und gewaschen und nach Entfernung alles Unbrauchbaren fein gehackt; die Brühe wird geklärt.

Alsdann thut man ein tüchtiges Stück Butter in einen Tiegel, schwitzt darin feines Weizenmehl dunkelgelb, thut dazu etwas von der Fleischbrühe, ferner die gehackte Fleischmasse, gehackte Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer und, wenn man es gerade liebt, auch einige gehackte Sardellen; dann gießt man etwas Essig an und läßt alles zusammen gut bündig kochen. Es muß nicht zu dünn sein, etwa nur wie weicher Kartoffelbrei, so daß es nicht auf dem Teller aus einander fließt.

Auch von Rehlunge kann man dies Haschée bereiten, ebenso auch von Kalbsbraten. Wenn letzteres der Fall ist, dann nimmt man statt der Brühe etwas Bratensauce mit dem Bratenfett und statt des gebräunten Mehls geriebenes, feines Roggenbrot.

Manche lieben auch Korinthen und Zucker daran; dann müssen die Zwiebeln fortbleiben.

97. Hackerklops.

1. Mit Sardellen und Weißbrot.

Man nimmt Rindermärchen, reinigt sie von Fett und Sehnen, schneidet das Fleisch in kleine scheibige Stücke, klopft selbige mit einem hölzernen Hammer, aber so, daß sie nicht ganz zermalmt werden. Dann schwitzt man in einer Pfanne fein gehackte

Zwiebeln und recht viel Butter, thut das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer dazu, rührt es mit einem Löffel, bis es Jus giebt, und läßt die Butter nicht klar werden. Unter beständigem Rühren giebt man ein paar gehackte Sardellen, etwas geriebenes Weißbrot und ein kleines Weinglas voll weißen Wein dazu.

Diese Speise wird ¼ Stunde vor dem Anrichten gekocht; die Fleischstückchen dürfen die Größe eines Zehnpfennigstückes nicht übersteigen.

Zu diesem Essen giebt man gebratenes Kälbermark (Gehirn). Das Kälbermark wird von allen Fasern sehr gereinigt. In einer Kasserolle werden gehackte Zwiebeln in Butter gar geschwitzt, aber nicht braun; dann legt man das Mark dazu, läßt es unter fleißigem Umrühren gar werden, legt Pfeffer, Salz, Muskatnuß, etwas Sahne und geriebenes Weißbrot dazu, läßt alles gut durchbrühen und giebt es auf einer besonderen Schüssel zum Klops.

2. Sogenanntes Brazy.

Man schneidet ebenfalls von Fett und Sehnen befreite Rindermärchen, oder, wenn man solche nicht hat, auch anderes Fleisch in nicht sehr dicke Stücke von der Größe einer guten halben Hand. Diese klopft man ebenfalls weich, ohne sie ganz zu zerquetschen.

Nun nimmt man Butter und ein gutes Theil gehackte Zwiebeln, läßt diese halbweich schmoren, schüttet einige Löffel Weizenmehl dazu und läßt es gelbbraun werden; danach gießt man so viel Fleischbrühe dazu, daß die Sauce etwas sehmig wird, legt das Fleisch hinein und schüttet ein ziemliches Theil gestoßenen Pfeffer und Salz an. — Hiermit muß das Fleisch nur weich brühen. Es müssen viele Zwiebeln und eine starke Portion Salz und Pfeffer daran sein.

Ist das Fleisch nicht von den Märchen, oder ist es gar von altem Vieh, so schwitzt man die Zwiebeln mit Butter, dem Fleisch, der Brühe, Pfeffer und Salz zusammen, bis das Fleisch weich ist, und schwitzt zuletzt das Mehl an.

Die Fleischbrühe bereitet man von den Fleischabgängen und Wurzeln.

Auch über dies Essen kann man nach Belieben ein kleines Glas Sherrywein übergießen, aber ohne ihn mitzukochen. Ebenso kann man es auch von Schöpsen- und Kalbfleisch bereiten.

3. Polnisches Brazy oder Rollklops.

Man nimmt ein gutes Theil fein gehackter Zwiebeln, mischt diese mit gestoßenem Pfeffer, etwas Salz und etwas fein ge-

riebenem, feinem Roggenbrot. Es müssen in dieser Mischung 3 Theile Zwiebeln und 1 Theil Brot sein.

Nun schneidet man Scheiben von Kalb-, Schöpsen- oder Rindfleisch von der Größe einer Hand, klopft sie ein wenig, bestreut sie dünn mit der angegebenen Mischung und rollt nun die Stücke zusammen, daß sie die Form kurzer, dicker, fingerlanger Würstchen haben. Diese legt man mit hinlänglicher, guter Butter zugleich, eines neben dem andern, in einen flachen Tiegel und läßt sie braun werden; zuletzt gießt man so viel Wasser hinzu, daß die Stücken ganz davon bedeckt sind, läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind, und thut, wenn die Sauce nicht bündig genug erscheinen sollte, gleich anfangs noch etwas von der Brotmischung hinzu.

4. Brazy à la Nelson.

(Für 1 Person.)

Man schneidet 5—6 geschälte rohe Kartoffeln in dünne Scheiben und läßt sie mit einer in Scheiben geschnittenen kleinen Zwiebel in reichlicher Butter gar und goldbraun braten. Alsdann werden 2 kleine Beefsteaks von Rinderfilet, die vorher gesalzen und gepfeffert wurden, in Butter und Zwiebeln schnell von beiden Seiten saftig und englisch gebraten. Darauf thut man in eine kleine kupferne Kasserolle 2 Eßlöffel beliebiger Bratensauce (nur keine saure), dazu die vorher gar gebratenen Kartoffeln, die Beefsteaks und einige in Scheiben geschnittene, in Butter gedünstete Champignons, 2 Eßlöffel Madeira oder Sherry und läßt die ganze Masse noch 5 Minuten an ganz gelindem Feuer ziehen. — Das Gericht wird in der Kupferkasserolle auf einem Teller servirt.

98. Gedämpftes Klopsfleisch.

Die Butter wird im Tiegel braun gemacht, dann vom Feuer gezogen; gehackte Zwiebeln nebst dem gehackten Klopsfleisch, Pfeffer und etwas Salz werden dazu gethan, gut umgerührt, damit das Fleisch nicht zusammenbacke, dann gar gebrüht und mit den Kartoffeln verspeist.

Nach Belieben kann man das gehackte Fleisch auch mit etwas fein geriebenem Weißbrot mischen; dasselbe muß alsdann aber mit dem Fleisch zusammen tüchtig durchgehackt werden, damit es aufquillt und gleichmäßig vertheilt wird. Ohne Weißbrot aber ist die Speise vorzuziehen.

Dies Essen ist sehr sättigend; es wird daher ½ Kilogramm Fleisch für 4—6 Personen genügen.

99. Klops.

Gutes schieres Rindfleisch — auch Schweine- und Schöpfenfleisch zusammen, oder letzteres allein — schabt man mit einem Messer recht fein. Dann bereitet man folgenden Teig: Auf 1 Kilogramm fein geschabtes oder gehacktes Fleisch nimmt man 4 Eier, ⅜ Liter geriebenes Weißbrot, ⅜ Liter abgekochte und geriebene Kartoffeln (diese aber etwas reichlich), ⅛ Liter geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel Sahne, Salz, etwas gestoßenen Pfeffer und endlich ein wenig sehr fein geriebene Zwiebeln. Dies alles arbeitet man tüchtig zusammen und formt davon etwas platt gedrückte, runde Klopse.

Das hiermit Angegebene wird ungefähr 50 Klopse liefern. Diese verwendet man dann auf eine der nachfolgenden Arten:

1. Sauer-Klops.

Während man den Teig bereitet, kocht man von den Fleischabgängen mit Wurzeln und Zwiebeln eine gute Brühe, gießt sie durch ein Sieb, nimmt alles Fett rein ab und setzt die klare Brühe wieder an's Feuer.

In diese legt man — wenn sie kocht — die Klopse, ein tüchtig Stück Butter, Gewürz, Lorbeerblatt und einige Zwiebeln, welche man hernach aus der Sauce entfernt; dann gießt man etwas Essig an, macht die Sauce mit einer Mischung von Mehl und geriebenem Weißbrot zu gleichen Theilen bündig und thut nach Belieben eine Kleinigkeit Zucker daran. Hiermit kocht man die Klopse durch, aber nicht zu lange, damit sie nicht hart werden.

Will man diesen Klops feiner bereiten, so thut man nach Belieben Kapern, gehackte Sardellen, Citronenscheiben ohne Kerne, Champignons, Mousserons oder Senfgurken dazu und gießt auch beim Anrichten ein Glas Sherry oder Rheinwein über. Hat man keine Brühe, so nimmt man zur Sauce nur Wasser.

2. Mit Senf und Champignons.

Man kocht von den Fleischabgängen ebenfalls mit Wurzeln und Zwiebeln eine Brühe, klärt sie durch ein Sieb und nimmt das Fett herunter.

In einen Tiegel thut man ein gutes Stück Butter, schwitzt so viel Mehl, als man zur Sauce gebraucht, weißlich darin, gießt

die geklärte Brühe dazu und legt, wenn das Mehl verkocht ist, die Klopse hinein.

Nun rührt man ein gutes Theil englischen, fein gemahlenen Senf an — ungefähr auf 25 Klopse einen Eßlöffel gehäuft voll —, giebt ziemlich reichlich Kapern, grob gehackte Champignons, von beiden auch etwas Essig, ferner Zucker, einige Gewürzkörner und noch so viel anderen Essig daran, daß die Sauce säuerlich genug davon ist. Sie muß gut bündig sein, schön gelb aussehen und nicht zu süß sein.

3. Gebratener Klops.

Die, wie oben angegeben, geformten Klopse wälzt man in Ei, dann in geriebenem Weißbrot und Mehl; darauf legt man sie in schäumende Butter und bratet sie darin schön braun. Man legt sie auch ohne Ei in die Butter, nur in etwas geriebenes Weißbrot gedrückt; sie werden aber röscher, wenn sie bewälzt werden.

4. Gebratener Klops mit saurer Sauce.

Man formt die Klopse, wie oben beschrieben, und bratet sie braun.

Nun setzt man Wasser auf, zu dem man, wenn man hat, etwas Fleischbrühe thun kann, weicht guten Thorner Pfefferkuchen in Essig auf, etwa Katarinchen oder Nürnberger, so viel, daß die Sauce bündig davon werden kann, thut ihn, klein gerührt, zur Brühe, macht hinlänglich süß und sauer, thut die braune Butter von den Klopsen mit dem Salz dazu, salzt noch richtig, läßt die Sauce bündig kochen und richtet sie durch ein Sieb über die Klopse an.

Sind die Klopse Tags vorher gebraten, so erwärmt man sie wieder in der Sauce.

Mitunter ersetzt man fehlenden Pfefferkuchen durch gebräuntes Mehl; es ist dies natürlich weniger wohlschmeckend.

5. Klops mit Morchelsauce.

Man formt die Klopse wie oben angegeben, kocht sie in Wasser oder Brühe gar und giebt darüber eine Morchelsauce.

100. Bouletten.

Sie werden ähnlich bereitet wie der Klops. Man nimmt statt des rohen Fleisches gekochtes, von übrig gebliebenem Braten oder Suppenfleisch, und hackt es ganz fein. Dann nimmt man

aber einige Eier und etwas Butter mehr als zum Klops, da die Bouletten schwerer zusammen halten und leichter trocken werden als derselbe.

Das richtige Verhältniß ist etwa folgendes: 1 Liter sehr fein gehacktes Fleisch, ¼ Liter geriebenes Weißbrot, ¼ Liter geriebene Kartoffeln — dies wird trocken etwas gleichmäßig vermischt —; dazu kommen 2 Eßlöffel voll Sahne, 4 ganze Eier, so viel Butter wie etwa 4 kleine Eier groß, richtig Salz und etwas gestoßener Pfeffer. Zwiebeln, nur wenn man sie besonders liebt. Alles wird tüchtig durchgearbeitet; etwas große, flache Stücken, rund geformt, werden in Ei, dann in Mehl und geriebenem Weißbrot gewälzt, und in Butter braun gebraten. Diese Portion giebt 14—15 Bouletten.

101. Kalbskopf zu braten.

Nachdem der sauber gereinigte Kopf mit der Zunge in schwachem Salzwasser weich gekocht ist, wird das Fleisch von den Knochen gelöst, das Unbrauchbare entfernt, die Zunge von der äußeren weißen Haut gereinigt, Alles in möglichst flache Stücke geschnitten und auf der Plinzenpfanne in Butter mit Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer durchgebraten.

102. Kalbsfüße zu backen.

Die Füße werden, nachdem sie sehr sauber gereinigt sind, in schwachem Salzwasser weich gekocht; die gröberen Knochen werden ausgebrochen, und das Uebrige wird erst in Ei, dann in Mehl gewälzt, auf die Pfanne in schäumende Butter gelegt und schnell von beiden Seiten hellbraun gebacken.

103. Kalbsleber zu braten.

Die Leber wird abgehäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, erst ein klein wenig besalzen, dann in zerklopftem Ei, danach in Mehl gewälzt, auf eine Pfanne in prasselnde Butter gethan und so schnell als möglich von beiden Seiten braun gemacht.

Man streut während des Bratens ein wenig fein gestoßene Wachholderbeeren über.

104. Kalbsleber zu dämpfen.

Die Leber wird gut abgewaschen, abgehäutet, mit lang und fein geschnittenem Speck gespickt, mit der Butter zugleich in einen Tiegel gelegt und verdeckt ganz langsam über schwachem Feuer gar gedämpft. Man salzt sie erst, nachdem sie schon 10 Minuten

gedämpft worden ist. Zuletzt thut man etwas ganz fein gestoßene Wachholderbeeren und etwas süße Sahne an. Manche lieben dies aber nicht und thun statt der Sahne und Wachholderbeeren etwas Wein oder Bier dazu. Zuletzt probirt man mit einer dünnen, langen Nadel, ob die Leber noch blutet; sobald dies nicht der Fall, ist sie fertig. Sie muß weich und saftig sein und darf nicht lange auf dem Herde stehen, ehe sie genossen wird, denn vom langen Stehen wird sie hart.

105. Gänseleber zu dämpfen.

Die Lebern werden nicht gewässert, sondern nur kurz vor dem Gebrauch einmal abgewaschen. Man legt in einen Tiegel unausgebratenes Gänsefett, d. h. klein geschnittenes, läßt es über Kohlenfeuer ausgehen und leise kochen, legt alsdann die Lebern nebst in Viertel geschnittenen Aepfeln, einigen Zwiebeln und etwas Majoran hinein, läßt sie dämpfen, salzt sie dann mäßig und läßt sie nun über ganz mäßigem Feuer gar dämpfen.

Man probirt zuletzt mit einer Nadel, ob sie noch bluten und läßt sie dämpfen, bis dies nicht mehr der Fall ist.

Je langsamer man sie bereitet, desto schöner werden sie; übrigens bereite man sie nicht lange vor dem Genuß, da sie sonst hart werden.

Man kann auch die Herzen mitdämpfen. Diese schneidet man dann an einer Seite auf, damit sie flache Stücke bilden; auch legt man sie wohl eine Viertelstunde früher in's Fett als die Lebern.

Beim Ablösen der Galle von der Leber gehe man sehr vorsichtig zu Werke, damit erstere nicht verletzt und dadurch die Leber ganz bitter werde.

106. Rinderzunge mit Rosinensauce.

Die Zunge wird mit Wurzeln, etwas Gewürz und Salz gut halbweich gekocht. Alsdann gießt man die Suppe durch ein Sieb und nimmt das Fett rein ab. Die Zunge reinigt man mit einem Messer von der äußeren weißen Haut und dann wäscht man sie noch rein ab.

Nun setzt man die Zunge in der geklärten Brühe wieder auf, thut gut verlesene und sehr sauber gewaschene Rosinen dazu, läßt diese gut weich und rund aufkochen, schneidet etwas Mandeln und Citronenscheiben ohne Kerne an, bräunt Mehl in Butter und thut es dazu, damit die Sauce bündig werde, bräunt auch

Zucker auf der Pfanne, thut ihn dazu, und wenn die Sauce recht bündig gekocht ist, thut man noch etwas rothen oder weißen Wein und etwas Citronensaft dazu.

Die weiße Haut von der Zunge abzuziehen gelingt am leichtesten, wenn man damit von der Zungenspitze anfängt.

107. Zungen-Ragout.

1. Mit Sardellen und Schwarzbrot.

Man setzt eine fette Rinderzunge in vollem Wasser an's Feuer, schäumt sie aus, salzt etwas und thut alsdann geschnittene Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Gewürz, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu. Hiermit läßt man sie fast weich kochen, was etwa in 1½—2 Stunden der Fall sein kann.

Dann nimmt man die Zunge heraus, reinigt sie von der äußeren weißen Haut, wäscht sie sorgfältig ab, schneidet sie in feine Querscheiben und gießt die Brühe durch ein Sieb.

Nun setzt man von dieser Brühe so viel auf's Feuer, als Sauce zu den Zungenstückchen gebraucht wird, mischt gestoßenen Pfeffer, Kreidenelken und Gewürz zusammen, thut davon einen Eßlöffel voll an die Sauce, ebenso einen Eßlöffel gehäuft voll Kapern mit dem dazu gehörigen Essig, 2—3 sehr fein gehackte Zwiebeln, 200 Gramm Sardellen, wovon deren eine Hälfte fein gehackt, die andere nur aus einander gerissen wird und reichliche 250 Gramm Butter nebst der geschnittenen Zunge. Wenn die Zunge weich ist, schüttet man so viel geriebenes, säuerliches Schwarzbrot (Schrotbrot) an, daß die Sauce bündig wird, macht nach Geschmack süß, schneidet eine Citrone ohne Kerne an und giebt ganz zuletzt grob gehackte Champignons mit Essig dazu, zu einer Zunge etwa ⅛ Liter. Beim Anrichten giebt man in Butter gebratene Semmelscheiben um die Schüssel, und wenn die Sauce nicht genug nach Sardellen schmeckt, thut man beim letzten Aufkochen noch einige auseinander gerissene dazu. Auch darf ja nicht zu viel Sauce sein.

2. Mit Wein.

Man kocht die Zunge ebenfalls mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt und etwas Salz weich, reinigt sie auch von der äußeren weißen Haut, wäscht sie ab, schneidet sie in saubere Querstücke und gießt die Brühe durch ein Sieb.

Nun schwitzt man Weizenmehl — so viel, daß davon die Sauce bündig werden kann — in recht viel Butter dunkelbraun,

ohne es zu brennen, dann gießt man so viel Brühe zu, daß hinreichend Sauce wird, thut einige fein gehackte Sardellen, reichlich Kapern mit dem dazu gehörigen Essig, Citronenscheiben ohne Kerne, ein klein wenig Citronensäure, endlich die geschnittene Zunge hinein und läßt das Ganze bündig kochen. Kurz vor dem Anrichten gießt man nach Belieben ein Glas Sherry oder anderen weißen Wein dazu.

Viele werden diese Speise ohne Zucker vorziehen; indessen kann man sie auch nach Belieben süß machen.

108. Rinderdärme zu kochen.

Nachdem die Därme gut gereinigt und wenigstens zwei Tage bei häufigem Wasserwechsel gewässert sind, setzt man sie Tags vorher, ehe man sie zu Tische geben will, wo möglich in weichem Wasser an's Feuer; doch schneidet man sie nur in große Stücke.

Nun kocht und schäumt man sie gut, ungefähr 1—2 Stunden; dann nimmt man sie ab, gießt die Suppe fort, wäscht und kühlt die Därme sauber und läßt sie bis zum andern Tage stehen.

Nun schneidet man sie in kleinere Stücke und setzt sie mit frischem Wasser, etwas Salz, Sellerie und Petersilienwurzel, 1—2 geriebenen Zwiebeln, einem kleinen Bündchen Majoran und einigen Gewürzkörnern an's Feuer. Hiermit läßt man die Därme völlig weich kochen, dann schwitzt man etwas Weizenmehl in Butter weißlich, thut es dazu, damit die Sauce bündig werde und zuletzt noch weißen, fein geriebenen Ingwer, welchen man aber auch bei Tisch besonders reichen kann, da er nicht von Jedem geliebt wird. Die Wurzeln nimmt man beim Anrichten heraus.

Will man die Därme etwas feiner bereiten, so schwitzt man Weizenmehl in Butter gelb, gießt gute Fleischbrühe (am liebsten von Huhn oder Kalb) und auch ein wenig von der Brühe, in der die Därme zum zweiten Mal gekocht sind, hinein, thut die Därme dazu und läßt damit die Sauce bündig kochen.

Es muß nur so viel Sauce sein, daß die Därme eben Platz darin haben.

109. Sauerwurst.

Frische Fleischwurst wird sauber abgewaschen und mit Wasser und einigen zerschnittenen Zwiebeln auf's Feuer gesetzt. Wenn sie kocht, schäumt man sie, thut ein Lorbeerblatt und einige Gewürzkörner dazu, salzt noch wenn es nöthig, macht mit einer Mischung

von geriebenem Weißbrot und Mehl zu gleichen Theilen die Sauce bündig, thut nach Geschmack Essig und ein klein wenig Zucker dazu und kocht die Wurst gar. Ist zu viel Fett auf der Sauce, so schöpft man, ehe man anrichtet, etwas davon ab. — Sehr schön wird diese Wurst, wenn man etwas Fleischbrühe zur Sauce gießt, alles Fett rein herunter nimmt und ein Stück Butter anlegt, auch — wenn man sehr fein kochen will — etwas Sherry-Wein übergießt, aber nur sehr wenig.

110. Bratwurst — sowohl Fleisch- als Grützwurst.

Die Fleischwurst wird gut abgewaschen, in eine Plinzenpfanne gelegt und Wasser aufgegossen, so viel daß die Wurst zur Hälfte darin liegt. Nun läßt man sie hierin langsam einschmoren und von beiden Seiten gut braun werden, dreht aber die Wurst sehr vorsichtig um, da sie sehr leicht platzt.

Alsdann nimmt man die Wurst heraus und gießt in das aus der Wurst herausgeflossene und angebräunte Fett etwas Wasser, etwa einen halben Tassenkopf voll auf eine ziemlich lange Wurst und läßt hiermit den braunen Satz in der Pfanne loskochen, damit man eine braune Sauce erhalte und nicht nur klares Fett. Man giebt die Wurst zu Kartoffelbrei, Schmorkohl und verschiedenen anderen Gemüsen.

Grütz-, Reis- und Blutwurst legt man, ehe man sie aufbratet, in heißes Wasser, damit sie durchwärme; alsdann legt man Schmalz auf die Pfanne und macht darin die Wurst braun, jedoch ohne sie zu zerschneiden. Diese Art Zubereitung wendet man bei fetter Landwurst an. Die vom Fleischer bereitete Wurst bräunt man gleich in Fett.

111. Leinweberbraten. (Rindfleisch mit Aepfel.)

Abgekochtes frisches, auch eingepökeltes Rindfleisch schneidet man in Scheiben; diese legt man mit einem guten Theil in Scheiben geschnittener Aepfel und einigen scheibig geschnittenen Zwiebeln in hinlänglicher Butter auf eine Plinzenpfanne. Die Aepfelscheiben dürfen nicht zu dünn geschnitten werden. Man rechnet 1—2 Aepfel für eine Person. So läßt man das Fleisch langsam durchdämpfen, aber nicht scharf braten, nimmt es dann heraus, legt die weich gedämpften aber nicht aus einander geschmorten Aepfelscheiben darüber und dazwischen, die Zwiebeln ebenfalls oben über und läßt dann erst die Butter völlig braun werden. Nachdem letzteres geschehen, gießt man ein wenig Wasser

zu, damit alles Braune loskoche und sich ein brauner Zusatz in der Sauce bilde. Diese gießt man danach über das Fleisch.

112. Schinken zu braten.

Ist der Schinken sehr hart und salzig, so läßt man die geschnittenen Scheiben in süßer Milch weichen, 3—5 Stunden lang je nachdem der Schinken mehr oder weniger stark gesalzen ist. Ist er schwach gesalzen, so bratet man ihn ohne ihn vorher einzuweichen. Die eingeweichten Stücke spült man vor dem Braten gut mit Wasser ab.

Nun legt man ein gutes Stück Butter auf die Pfanne, thut die Scheiben in die prasselnde Butter und bratet alsdann, aber nur auf gelindem Feuer, weiter. Sobald der Schinken sich mit der Gabel weich und mürbe sticht, nimmt man ihn aus der Butter gleich auf die dazu bestimmte Schüssel, läßt alsdann die Butter auf der Pfanne gut anbräunen, aber nicht brennen thut dann ein wenig Wasser hinzu, damit der braune Satz loskoche und gießt sie dann über den Schinken.

Will man den Schinken mit Sahne braten, so thut man dicke, säuerliche Sahne auf die Pfanne, legt, wenn sie zur Hälfte eingekocht ist, den Schinken hinein, kocht ihn darin weich, nimmt ihn dann heraus, läßt die Sahne bei sehr gelindem Feuer dick und braun werden, reibt aber während dessen immer tüchtig mit einem Holzlöffel die Sahne vom Boden der Pfanne ab, damit sie nicht brenne, thut, wenn die Butter nun klar abgesetzt und die Sahne dick und braun ist, etwas Wasser hinzu, damit die Sauce durchweg sehmig und bündig koche, und gießt sie dann über den Schinken.

113. Steinpilze zu braten.

Die Steinpilze werden gereinigt, d. h. das Strahlige unterhalb der Pilze wird mit dem Messer herausgenommen, das wurmige Fleisch ausgeschnitten und fortgeworfen. Dann schneidet man sie nebst den Stielen in kleine längliche Stücke, wäscht sie sauber ab, kocht sie in Salzwasser weich und läßt sie über einem Sieb gut ablaufen.

Alsdann thut man auf eine Plinzenpfanne Butter, legt die Pilze hinein, thut tüchtig Zwiebeln an, salzt und pfeffert stark und läßt sie nun nach Belieben in der Butter entweder nur durchschmoren oder dunkelgelb braten.

Die frischen Pilze dürfen nicht lange stehen, ehe man sie reinigt und abkocht, da sie sehr schnell von Würmern zerfressen

werden. Läßt man sie z. B. eine Nacht durch unabgekocht stehen, so kann man am Morgen fast nichts mehr davon gebrauchen.

114. Nudelspeise mit Farce.

Man bereitet sie aus Nudeln und gekochten Fleischresten.

Man bereitet gute Nudeln und kocht sie in Wasser oder Fleischbrühe weich; ferner bereitet man von gekochten oder gebratenen Fleischresten einen guten Klopsteig, nimmt alsdann eine Mehlspeiseform, streicht sie mit etwas Butter aus und legt alsdann immer abwechselnd eine Schicht Nudeln, über welche man, der Menge anpassend, ein klein wenig Butter zerpflückt, und eine Schicht Teig; oder man legt Teig und Butter zusammen in kleine Häufchen über die Nudeln. So füllt man die Form. Oben kommen Nudeln und über diese Butterstückchen; so wird die Form in den Backofen geschoben und die Speise oben braun gebacken.

Wenn man will, kann man den Teig auch von rohem Fleisch mit Sardellen feiner bereiten, auch nach Belieben Käse oben überstreuen, auch eine Heringssauce dazu geben.

115. Schinkenkarbonade mit Käsenudeln.

Man schneidet Schinkenscheiben von der Dicke eines kleinen Fingers und wässert sie, wenn der Schinken stark gesalzen ist, etwas in Milch ein. Wenn dies geschehen, nimmt man sie nach einer halben Stunde heraus, wälzt sie in Ei, dann in Mehl mit geriebenem Weißbrot vermischt, legt sie in prasselnde Butter und macht sie schnell von beiden Seiten braun.

Hierzu kocht man fein geschnittene Nudeln in beliebiger Fleischbrühe gar, läßt sie über einem Sieb ablaufen, rührt fein geriebenen, beliebigen Käse darunter, streut auch oben über ziemlich stark Käse, thut darüber etwas zerpflückte Butter, läßt diese Masse im Ofen etwas backen und giebt auch noch braune Butter dazu.

116. Gehirn zu braten.

Das Gehirn (Mark, auch Brägen genannt) vom Kalbe oder Schwein wird mehrere Stunden gewässert, dann abgekocht, rein ausgefasert, zerdrückt und mit einem tüchtigen Theil fein gehackter Zwiebeln, Salz und gestoßenem Pfeffer in reichlicher Butter auf der Plinzenpfanne gebraten. Es muß ein recht fetter, pikant schmeckender Brei sein, und die Butter muß braun gemacht werden, ehe man das Hirn hineinlegt. Auch muß fleißig umgerührt werden, damit sich von dem Mark nicht Krümel bilden.

Kräftiges einfaches Kalbfleischgericht.

6 Personen. Zubereitungszeit $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden. Von 3 Pfund Kalbfleisch aus der Keule schneidet man ungefähr talergroße Scheiben und brät diese schnell in einer Kasserolle in steigender Butter nebst einer mittelgroßen feingeschnittenen Zwiebel braun, dann gießt man kochendes Wasser oder eine aus $^1/_2$ Maggi-Bouillonkapsel durch Aufgießen von kochendem Wasser bereitete, kochend heiße Brühe darauf, fügt Pfeffer, wenn nötig, noch etwas Salz dazu und läßt das Fleisch auf mäßig heißer Stelle eine kleine Stunde langsam schmoren, schmeckt es ab, würzt mit $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze und richtet es zu Bratkartoffeln oder durchgerührten Kartoffeln in tiefer Schüssel an.

Kalbsschnitten mit Sardellen.

6 Personen. Zubereitungszeit 2—3 Stunden. Man schneidet ziemlich dicke Scheiben aus der Keule oder dem Vorderviertel, blanchiert sie und kocht sie in Wasser mit etwas Salz fast gar, nimmt sie heraus, legt sie in eine Kasserolle, gießt etwas von der Kochbrühe darüber, fügt ein Stück frische Butter und etwas Muskatblüte dazu, sowie 150 Gramm abgewaschene entgrätete und recht fein gehackte Sardellen, läßt alles zusammen gut kurz einkochen, legt zuletzt einige Zitronenscheiben hinein, würzt mit $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze und richtet alles auf einer Schüssel an. Bratkartoffeln passen am besten hierzu.

Gedämpftes Lammherz.

6 Personen. $1^1/_2$ Stunde. 2 Lammherzen werden blätterartig aufgeschnitten, aber so, daß die einzelnen Scheiben zusammenhängend bleiben, dann mit feinen Speckfäden recht dicht gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und jedes Herz für sich (im Notfall beide zusammen) mit einem Stück Speck- oder Schinkenschwarte umwickelt und mit Zwirn umbunden. Dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen, dünstet darin etwas zerschnittenes Wurzelwerk und eine Zwiebel durch, legt die eingewickelten Herzen hinein und läßt sie (am besten im Bratofen) weich dünsten. Sobald sie weich sind, entfernt man die Umhüllung, läßt an den Außenseiten goldbraun braten, verkocht nebenher die Brühe mit etwas Wasser, rührt sie durch ein Sieb, würzt sie mit 6 Tropfen Maggis Würze und gießt sie über die nun vollständig aufgeschnittenen Fleischscheiben.

Ziegenbraten.

6 Personen. 2 Stunden. Die zum Braten bestimmte Ziege soll nicht älter als 6 Wochen und womöglich mit Milch gemästet sein. Sie wird so zugehauen, daß man, indem man den Hals abhaut, die Schulterknochen fortnimmt und die Bauchrippen abhackt, einen hasenähnlichen Braten erhält. Nun häutet man ihn, reibt ihn einige Male (je nach 15—20 Minuten wiederholt) mit einer Mischung von Salz und gestoßenen Wachholderbeeren, sowie etwas Weißwein ein und spickt ihn recht sorgfältig und recht dicht. Dann legt man ihn in reichlich zerlassene Butter, schiebt die Pfanne in den gehörig geheizten Ofen und läßt bei fleißigem Begießen und Zugießen von dicker saurer Sahne eine gute Stunde braten. Die Sauce wird alsdann entfettet, abgeschmeckt, wenn nötig mit etwas Kraftmehl seimig gemacht, mit einem Löffel Madeira aufgekocht, mit $^{1}/_{2}$ Teelöffel Maggis Würze verfeinert und zu dem Braten gereicht.

Kitzchen-Frikassee.

6 Personen. Die beiden vorderen Viertel eines schönen Kitzchens (junge Ziege) oder Lämmchens werden in nette, nicht zu kleine Stücke geteilt, in leichtgesalzenem Wasser eine Viertelstunde gekocht, dann ausgelegt und mit frischem Wasser gekühlt. Inzwischen läßt man 100 Gramm Butter oder gutes Bratenfett schmelzen, gibt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und sonstiges Wurzelwerk dazu, legt das Fleisch darauf, salzt und pfeffert es ein wenig und preßt dann den Saft einer Zitrone darüber. Darin dämpft man das Fleisch nahezu weich, legt es dann aus, stäubt das Zurückbleibende mit 2 Kochlöffelchen Mehl und bereitet mit leichter Fleischbrühe und Weißwein eine wenig gebundene Sauce, die nach dem Aufkochen über das Fleisch geseiht und, wenn dies weich genug, mit einigen Tropfen Maggis Würze vollendet wird.

Meerrettichfleisch.

6 Personen. 2 Stunden. Während man $^{1}/_{2}$ Stange Meerrettich recht fein reibt, kocht man $1^{1}/_{2}$ bis 2 Pfund in Scheiben geschnittenes Rindfleisch in wenig Wasser mit etwas Salz weich. Dann bräunt man in etwas zerlassener Butter 4 Würfel Zucker und $1—1^{1}/_{2}$ Löffel Mehl, gibt den geriebenen Meerrettich dazu, läßt ihn mit durchrösten, füllt von der Brühe, in der die Fleischscheiben gekocht wurden, soviel zu, wie man Sauce braucht, und gießt ein Glas Weißwein hinzu, läßt das Fleisch einmal

darin aufkochen, schmeckt ab, würzt mit 8—10 Tropfen Maggis Würze und richtet an. Sollte das Ragout nicht sauer genug sein, kann ein wenig feiner Essig oder noch ein Löffel Wein hineingetan werden.

Gekochtes Schweinefleisch auf Wildpret-Art.

6 Personen. Zubereitungszeit $3^1/_2$ Stunden. Das frische Schweinefleisch (Keule oder Kamm) wird in Salzwasser gargekocht, aber nicht zu weich. Unterdessen hat man ein Stück trockenes, derbes Roggenbrot fein gerieben und in einem Stückchen zerlassener Butter gelb geröstet, gibt dazu 120—125 Gramm würflig geschnittenen Speck und 2 würflig geschnittene Zwiebeln, rührt alles gut durch (wobei darauf zu achten ist, daß die Masse nicht sehr dunkel bräunt), gießt 1 oder 2 Löffel besten Weinessig hinein, fügt etwas Pfeffer, Nelken, Ingwer, ein Lorbeerblatt, 6 Wachholderbeeren und einige Zitronenscheiben dazu, verdünnt dies mit einem Teil der Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde, legt dann das Fleisch in die fertige Sauce, läßt es gut darin durchziehen, schmeckt ab, würzt mit $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze und richtet das zerschnittene Fleisch in der Sauce an.

Schweinebraten mit Hering.

6 Personen. 2—$2^1/_2$ Stunden. $1^1/_2$ Kilo Rippespeer wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Streifen, die man möglichst zierlich aus dem Fleisch eines gut gewässerten Herings schnitt, gespickt, mit dem Saft einer Zitrone beträufelt und in die Bratpfanne gegeben, ein Tassenkopf Wasser darunter gegossen, zwei Zwiebeln hineingetan und langsam im eigenen Safte gargebraten. Ist das Fleisch weich, so schmeckt man die Sauce ab, macht sie, wenn nötig, mit einer Mehleinbrenne seimig, gibt 2 Teelöffel Maggis Würze dazu und richtet sie in einer Sauciere neben dem Braten an. Dazu Kartoffelpüree.

Bratwurst in Bier.

Für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde. Zwei Pfund Bratwurst legt man ca. $^1/_2$ Stunde in Bier, dann trocknet man dieselbe mit einem reinen Tuche ab, läßt in einer Bratpfanne etwas Butter heiß werden, gibt die Bratwurst hinein und brät sie auf allen Seiten goldgelb an. Dann gießt man ungefähr $^1/_4$ Liter süßes Bier zu, gibt eine Brotrinde, ein Stückchen Zitronenschale, einige Zwiebelscheiben und etwas Salz und

Pfeffer zu, und schmort die Wurst noch ungefähr $1/_2$ Stunde gut zugedeckt. Dann legt man sie auf eine erwärmte Platte, gießt die entfettete Sauce durch ein Sieb, kocht sie dann noch einmal auf, vollendet mit 6—8 Tropfen Maggis Würze und gießt sie über die Wurst. (Siehe auch Rezept Nr. 110.)

Eier in saurer Sauce.

Beliebtes Herrenfrühstück. Man macht aus Butterschmalz, Mehl und Zwiebel ein hellbraunes Einbrenn, rührt dies mit siedendem Wasser glatt, gibt ein Güßchen Weinessig, das nötige Salz, weißen Pfeffer und $1/_2$ Stückchen Zucker dazu und läßt die Sauce gut kochen. Inzwischen schlägt man einige recht frische Eier behutsam in mit Salz und Pfeffer versetztes, kochendes Wasser ein, läßt sie darin, bis das Weiße sich zusammengezogen hat, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die mit $1/_2$ Teelöffel Maggis Würze verfeinerte Sauce.

Spiegeleier mit Sardellen.

Pikantes Frühstück. Gereinigte und entgrätete Sardellen werden in Streifen geschnitten und 1 Stunde lang in Essig und Öl mariniert. Dann gitterartig in das mit frischer Butter eingestrichene Spiegeleierpfännchen gelegt und in jede Vertiefung ein frisches Ei geschlagen. Mit reichlich Kapern bestreut bäckt man sie in heißem Ofen, bis das Eiweiß rings erstarrt und der Dotter noch weich ist, gibt auf jedes Ei ein Körnchen Salz, etwas weißen Pfeffer und unmittelbar vor dem Auftragen einige Tropfen Maggis Würze. Man kann diese Eier auch einzeln in Muscheln oder festen Steingutplatten (auf Backblech gestellt) backen.

Ein neues ausgezeichnetes Rührei-Rezept

ist folgendes: Man löst eine halbe Maggische Bouillonkapsel in 3 Eßlöffeln kochenden Wassers auf, verquirlt mit dieser Kraftbrühe 2—3 Eier und 1—2 Eßlöffel Tomatenmus. In flacher Pfanne läßt man etwas Butter zergehen, dünstet darin wenig kleingehackten, zarten Schinken, gibt die vorbereiteten Eier nebst einigen zerpflückten Butterstückchen dazu und macht das Rührei fertig. Beim Anrichten mischt man 4—5 Tropfen Maggis Suppen- und Speisenwürze gut darunter. Wer es liebt, kann auch noch geriebenen Parmesankäse darüber streuen. Vorzüglich zu Stangenspargel.

117. Eierkuchen — gewöhnlicher preußischer.

Die ausgeschlagenen ganzen Eier werden mit Salz gut zusammengeklopft und auf einer Pfanne nach Belieben entweder sehr dünn oder wie ein kleiner Finger dick ausgebacken, indem man erst mit Schmalz oder Butter die Pfanne heiß macht und ausspült, ein wenig Fett in der Pfanne läßt, dann die Eier aufgießt und von den Seiten so viel Fett untergießt, daß die Eier nicht anbrennen können, zu welchem Zweck man auch mit einem biegsamen Messer den Eierkuchen bis in die Mitte von der Pfanne vorsichtig löst und das Fett bis in die Mitte der Pfanne unter den Eierkuchen zu gießen versucht.

Auch sticht man hin und wieder mit dem Messer schräg in den Eierkuchen, damit das Dünne von oben heruntergehe und mit fest werde.

Zur Veränderung legt man auch Scheiben von rohem Schinken oder Speck oder Schwarte, welches Beides man vorher auf der Pfanne gar geschwitzt hat, auf jeden Eierkuchen in die Pfanne und backt es mit fest. Das aus dem Schinken oder Speck vorher ausgebratene Fett wird zum Backen verwendet.

Umgedreht werden die Eierkuchen, indem man sie vorsichtig von der Pfanne auf einen Deckel oder eine Stürze herunterläßt, dann oben auf die ungebackene Seite etwas Butter thut, die Pfanne wieder überlegt und schnell, indem man Deckel und Pfanne gegen einander drückt, umdreht.

Man giebt dazu Sahnensalat, Brühsalat, Gurkensalat, auch saure Gurken.

118. Eierkuchen mit Farce gefüllt.

Nachdem man ½ Kilogramm Schweinefleisch mit dem Fett, aber ohne Schwarte, ½ Kilogramm Kalbfleisch, 250 Gramm Rindermark (Gehirn) mit etwas Salz weich gekocht hat, zieht man die Kälbermilch ab, fasert das Gehirn aus und schneidet Alles klein, aber nicht gar zu fein, da es beim Kochen leicht faserig wird. Nun schwitzt man feines Weizenmehl in Butter dunkelgelb, gießt ein wenig von der Fleischbrühe dazu, thut das geschnittene Fleisch und Gehirn hinein, pfeffert ziemlich stark, rührt die Masse so lange um, bis sich Alles gut verbunden hat und thut kurz vorher, ehe man die Farce in den Eierkuchen legen will, ungefähr 130 Gramm fein gehackter Sardellen, 1—2 Eßlöffel voll fein gehackter Kapern mit dem dazu gehörigen Essig und 2—3 Eßlöffel voll grob gehackter Champignons ebenfalls

mit dem dazu gehörigen Essig hinein. — Die Farce darf nicht zu lange kochen, damit sich die Butter nicht klar absetze; auch darf man nicht zu viel Fleischbrühe daran thun, damit die Masse nicht zu dünn werde; sie muß wie ein steifer Kartoffelbrei zusammenhalten. Ist sie einmal zu dünn gerathen, so läßt man sie über einem Sieb abtropfen.

Nun backt man Eierkuchen, etwas dick, etwa zu zweien 6—8 Eier, je nachdem die Pfanne groß ist. Die Eier werden nur mit Salz verklopft, auf die Pfanne in etwas kochende Butter gegossen, nur von einer Seite gebacken, und wenn die Eier von oben auch beginnen härtlich zu werden, so legt man die Farce derart über die Mitte des Eierkuchens, daß zu beiden Seiten zwei gleiche Theile unbelegt bleiben; dann klappt man erst die eine Seite über die Farce, dann die andere darüber und nun schiebt man den Eierkuchen vorsichtig von der Pfanne auf eine bereitgehaltene Schüssel.

Die hier angegebene Farce wird ungefähr zu drei bis fünf Eierkuchen reichen, je nachdem sie groß gebacken werden.

Man legt die zusammengeklappten Eierkuchen nie über-, sondern stets nebeneinander und zum Abstechen derselben einen Gemüselöffel auf die Schüssel.

Man giebt diese Eierkuchen öfter nach der Suppe, aber auch als eine Schüssel für sich.

119. Setz-Eier.

Man legt Butter auf eine Plinzenpfanne, läßt sie schmelzen und thut, wenn sie zu kochen anfängt, sachte ein Ei nach dem andern hinein, indem man die Schale an der scharfen Kante der Plinzenpfanne einknickt, und das Ei fast unmittelbar über die Butter ausgießt, damit es zusammenbleibe. Sobald eines mit dem andern zusammenbackt, schneidet man sie vorsichtig mit einem Messer wieder auseinander, begießt sie ab und zu von oben mit der kochenden Butter, streut auch etwas Salz über und legt sie, sobald das Weiße hart geworden, auf eine Schüssel und streut nach Belieben auf das Gelbe eines jeden Eies etwas Pfeffer. Manche lieben auch, etwas Citronensaft überzuträufeln, doch ist dies nur besondere Liebhaberei.

Die Butter muß stets nur kochen, niemals braten, und die Eier müssen von unten auch möglichst weiß bleiben. Man giebt sie mit Schinken, Wurst oder auch ohne Fleisch zu Tisch.

120. Rühr-Ei.

Auf 12—15 Eier nimmt man eine Obertasse (ungefähr ⅛ Liter) voll guter süßer Sahne, verklopft die Eier damit tüchtig und salzt sie etwas. Dann thut man Butter in einen Tiegel, auf 12—15 Eier 125 Gramm, je nachdem man damit versorgt ist, nimmt man mehr oder weniger, läßt sie nur schmelzen und thut gleich die Eier dazu. Nun rührt man sie mit einem Holzlöffel auf einer mäßig heißen Stelle erst eine Weile langsam, damit sie durchweg heiß werden. Dann setzt man sie auf etwas stärkeres, aber nicht scharfes Feuer und macht sie fertig, indem man die am Boden ansetzenden Eier schnell in großen Flocken vom Boden ablöst, dabei sich aber vorsieht, daß sie ja nicht anbrennen und schwarz ansetzen.

Auch kann man nach Belieben zuletzt etwas gehackten Schnittlauch an die Eier nehmen, wodurch sie einen ganz angenehmen Geschmack erhalten.

Hat man keine Butter, so kann man die Eier mit ausgelassenem Speck bereiten. Man schneidet die Schwarte und braune Unterseite vom Speck ab, schneidet nur das weiße Fett klein, legt es auf eine Pfanne und läßt es bei gelindem Feuer ausgehen, damit es nicht scharf brate oder braun werde. Im Winter, wenn die Eier nicht mehr ganz frisch sind, reibt man eine Zwiebel an.

Man giebt hierzu Schinken, Wurst, auch geräucherte Fische.

121. Eier zu kochen.

1. Eier in der Schale.

Man bürstet die Eier sauber in kaltem Wasser ab und stellt sie in kaltem Wasser an's Feuer. Sobald sie nun anfangen zu kochen, werden sie sich folgendermaßen verändern:

in 3 Minuten ist das Weiße eben geronnen,
in 4 Minuten ist das Gelbe noch weich,
in 5 Minuten ist das Gelbe pflaumenweich,
in 7 Minuten ist das Ei schon hart,
in 8 Minuten ist das Ei ganz hart.

Sobald man die Eier mit dem Schaumlöffel aus dem kochenden Wasser genommen hat, legt man sie einen Augenblick in kaltes Wasser und spült sie ab.

Nach dem Genusse von harten Eiern trinke man zur Verdauung einen Theelöffel voll guten Weinessig. Essig löst auf, Spiritus verhindert die Auflösung; daher man nach harten Eiern nichts Spirituoses genießen darf.

2. Harte Eier mit Sauce

Die Eier werden in der Schale hart gekocht, aus der Schale gelöst, dann der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit einer Speck-, Herings-, Senf- oder Remoladen-Sauce verspeist.

122. Bigos.

Das Gericht, namentlich in Polen viel und gern gegessen, besteht hauptsächlich aus Sauerkraut und wird folgendermaßen zubereitet: Man kocht etwa 1½ Kilogramm Sauerkraut mit etwas Fett, schneidet verschiedene Sorten Braten, sowie polnische, pommersche und Bratwurst in wallnußgroße Stücke und läßt Alles im Kohl kochen; alsdann werden ungefähr 10 schöne Kochäpfel in Stücke geschnitten und mit etwas klein gehackten Zwiebeln in würflig geschnittenem und hellbraun gebratenem Speck (500 Gramm) gar gebraten. Das flüssige Fett des Speckes schwitze man mit 2 knappen Eßlöffel Weizenmehles an und thue Alles an den Kohl. Die ganze Masse kann noch eine längere Zeit auf gelindem Feuer ziehen. — Auch aufgewärmt verliert dies Gericht durchaus nicht an Geschmack.

Vierter Abschnitt.

Saucen.

123. Weinsauce.

1. Mit Madeira. Zu Pudding aller Art.

Zu jedem Eigelb nimmt man eine halbe Eierschale voll Madeira, macht es tüchtig süß und quirlt nun die Sauce in einem Napf, den man in kochendem Wasser über Feuer stellt, so lange, bis sie gar und ordentlich dick ist.

Die Sauce wird leicht zu dick; daher man auch immer etwas mehr Wein nehmen kann.

2. Mit Citronen. — Chaudeau.

Von 10 Eiern das Gelbe, ½ Liter weißen, leichten Weines, von 3 Citronen der Saft, von einer die geriebene Schale, gut süß gemacht, über Feuer mit der Ruthe geschlagen — oder gequirlt — bis die Sauce dick ist.

3. Gewöhnliche Weinsauce mit Cardamome.

¼ Liter weißen, leichten Weines setzt man mit Zucker und ein wenig fein gestoßener Cardamome auf's Feuer und rührt unterdessen noch ¼ Liter Wein mit 4—6 Eiern und ein klein wenig feinsten Weizenmehls zusammen. Wenn der Wein kocht, rührt man Alles zusammen, setzt es nochmals auf's Feuer und brüht es unter beständigem Quirlen gar.

124. Vanillesauce.

¼ Liter ganz süße Sahne wird auf's Feuer gesetzt, dann noch ¼ Liter mit 3—5 Eigelb und ungefähr einem reichlichen Theelöffel Kartoffel- oder Weizenmehl kalt verrührt, dann mit ¼ Stange klein geschnittener Vanille und der kochenden Sahne, wie auch nach Belieben mit Zucker vermischt und völlig gar gekocht. Man giebt diese Sauce zu verschiedenen kalten und warmen Mehlspeisen, dickem Reis, Flammeris 2c. Ist die Sahne knapp, so nimmt man Milch.

125. Obstsauce.

Wenn man Obstsaucen kochen will, so koche man das frische Obst mit Wasser gar, lasse es dann über einem Sieb ablaufen und binde den Saft mit Kartoffelmehl über dem Feuer an. Eingekochte Fruchtsäfte verdünne man mit etwas Wasser, rühre ebenfalls Kartoffelmehl an und mache nach Belieben süß.

126. Braune Rosinenbrühe.

(Zu Rindfleisch mit frischer Rinderzunge.)

Man koche gut verlesene und gereinigte Rosinen in Wasser oder Fleischbrühe recht weich, schwitze Mehl in Butter dunkelgelb, koche den Zucker auf der Pfanne braun, thue beides zu den Rosinen, schneide einige Citronenscheiben ohne Kerne und süße Mandeln an und füge, wenn die Sauce beinahe fertig ist, noch etwas weißen oder rothen Wein und Citronensaft dazu. Die Brühe muß gut sehmig und recht dunkelbraun sein.

127. Süße Dillsauce zu Krebsen.

Man setze süße Sahne auf; wenn sie kocht, mache man sie mit Weizenmehl bündig, thue etwas Salz und Zucker dazu, auch ein wenig Krebsbrühe, und schütte zuletzt ein paar Hände voll fein gehackten Dill dazu.

Diese Sauce lieben indessen nur Wenige zu den Krebsen; die Meisten lieben sie so bereitet, wie weiterhin bei den Krebsen selbst angegeben ist.

128. Meerrettig.

1. Kalter, zu kaltem Fleisch aller Art.

Man nimmt zu gleichen Theilen geriebenen Meerrettig und geschälte und geriebene Aepfel, thut dazu ein gut Theil Zucker, Essig und recht dicke, saure Sahne. Dies Alles rührt man tüchtig untereinander.

Wenn der Meerrettig sehr scharf ist, kann man etwas mehr Aepfel als Meerrettig nehmen.

2. Warmer, zu Gans, Ente, Rindfleisch zc.

Süße, fette Sahne wird aufgekocht und dann ein wenig Fleischbrühe ohne Fett dazu gethan (diese kann aber auch fortbleiben). Dann kommt der geriebene Meerrettig mit sehr gut gereinigten und gewaschenen Korinthen hinein. Dies wird aufgekocht, mit Weizenmehl bündig gemacht, ein wenig gesalzen, nach Belieben süß gemacht und gar gebrüht.

Ist man knapp mit Sahne versehen, so bereitet man diese Sauce auch ohne solche und nimmt statt derselben Wasser mit Fleischbrühe gemischt.

129. Saucen zu Spargel und Blumenkohl.

1. Ohne Eier und Zucker, aber mit Sahne.

Man nimmt feines Weizenmehl und schwitzt es mit frischer Butter in einem Tiegel, läßt es jedoch nicht gelb werden; dann gießt man von der Gemüsebrühe zu und zuletzt ein gutes Theil süßer Sahne.

Hiermit kocht man die Sauce durch und gießt sie schnell aus, damit sich die Butter nicht sondert. Man thut nach Belieben ein wenig Muskatblüthe hinein, aber nur wenig. Auch muß die Sauce etwas dicklich sein.

2. Mit Sahne und Zucker und nach Belieben mit Eiern.

Süße Sahne, mit ein wenig Gemüsebrühe vermischt, wird auf's Feuer gesetzt, sobald sie kocht, mit Weizenmehl bündig gemacht und nach Belieben mit einigen Eigelb abgerührt; nöthig ist letzteres aber nicht. Wenn die Sauce gar und bündig genug ist, thut man Zucker, ein klein wenig Salz und Muskatblüthe dazu.

3. Mit Butter und Eiern — dicke Butter.

Siehe die nächste Nummer.

Will man Spargel oder Blumenkohl mit Krebsen bereiten, so thut man an eine dieser drei Saucen ein gutes Theil Krebsbutter und das ausgelöste Krebsfleisch.

180. Dicke Butter.

(Zu Blumenkohl, Fleisch, Fisch ꝛc.)

6 Eigelb, 1 Eßlöffel voll Mehl, 3 gute Tassen voll Wasser (diese werden etwas knapp ½ Liter sein), etwas Salz wird recht eben und klar gerührt, kalt auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren gar gebrüht. So wie es anfängt zu kochen, hebt man es ganz vom Feuer und rührt 100 Gramm schon vorher klein gestückelter, ganz frischer, wohlschmeckender Butter darunter. — Danach stellt man die Sauce nicht mehr auf's Feuer, damit die Butter sich nicht klar absetze.

Zu Fisch, sowie zu Gemüse nimmt man unter das Wasser etwas Fisch- oder Gemüsebrühe, giebt auch zum Fisch Essig und Citronen besonders herum, oder nimmt gleich etwas Essig in die Sauce. Sind die Eier knapp, so nimmt man etwas mehr Mehl an die Sauce.

181. Holländische Sauce.

(Zu Bohnen, Kalb- und Hühnerfleisch.)

1. Mit Sahne.

Ein Liter Sahne, ob süße oder saure ist gleich, nur darf sie nicht zu sauer und zu dick sein, in welchem Falle man sie lieber mit etwas Wasser verdünnt, ehe man sie mißt, bis sie das Ansehen von dicker, süßer Sahne hat. — Hierauf nimmt man 6—8 Eigelb, einen kleinen Eßlöffel voll Mehl, Essig und Zucker nach Belieben und etwas Salz. Dies Alles rührt man kalt zusammen, setzt es auf's Feuer und brüht es unter beständigem Rühren so lange, bis es an den Seiten aufkocht, worauf man es, damit die Sauce nicht gerinnt, sogleich ausgießt und an eine nur mäßig warme Stelle stellt; denn heiß gestellt, würden die Eier bald gerinnen.

Gewöhnlich giebt man diese Sauce zu trockenen Bohnen.

2. Ohne Sahne.

Man schwitzt im Tiegel Mehl in Butter weißlich, thut — je nachdem sie verwendet werden soll — so viel Wasser oder Brühe dazu, als man zur Sauce braucht, giebt Salz, etwas Essig, nach Belieben Zucker und Muskatblüthe dazu, kocht sie sehmig und quirlt sie mit einigen Eigelb ab.

182. Eiersauce mit Rosinen zu Hühner- und Kalbfleisch.

Man fertigt holländische Sauce nach einer der beiden vorhergehenden Nummern an und thut gut verlesene, in Wasser weich gekochte, kleine und große Rosinen hinein.

5*

133. Sauce zu Hühner- oder Kalbfleisch.

Man schüttet in prasselnde Butter ein reichliches Theil geriebenes Weißbrot, läßt dieses gut mitbraten und gießt diese Butter über's Fleisch.

134. Sauce zu Lachs und anderen frischen Fischen.

In einem Tiegel schwitzt man Mehl in reichlicher Butter durch, ohne es gelb werden zu lassen, gießt etwas Wasser dazu, rührt das Gelbe einiger Eier an und thut Kapern mit dem dazu gehörigen Essig, etwas Salz und Citronensäure an, so daß die Sauce säuerlich genug schmeckt. Hat man keine Citronen, so nimmt man statt derselben etwas Weinessig dazu.

Zu ½ Liter Sauce werden ungefähr 125 Gramm Butter und 3—4 Eigelb nöthig sein; sie muß ziemlich dick sein. Nach Belieben kann man unter das Wasser etwas Fleisch- oder Fischbrühe mischen.

135. Austernsauce zu Fisch, Fleisch 2c.

Ehe man die Austern öffnet, wäscht man sie rein und sauber ab; dann öffnet man sie mit einem starken Messer und schneidet sie aus den Schalen heraus.

Nun macht man sie in Rheinwein nur heiß, damit sie etwas steif, aber nicht hart werden, und putzt alsdann die Bärte ab.

Hierauf schwitzt man Mehl in Butter gelb, thut gute Fleischbrühe von Hühnern oder Kalbfleisch dazu, rührt mehrere Eigelb an — auf ½ Liter Sauce ungefähr 3 bis 5 —, thut Champignons, etwas Citronensaft und den Wein von den Austern hinein, kocht dies Alles bündig und legt zuletzt die Austern hinein, die aber nicht kochen dürfen, damit sie nicht hart werden.

136. Trüffelsauce.

Man schwitzt ein gutes Theil gehackte Zwiebeln mit Butter und so viel Mehl als zur Sauce nöthig ist bräunlich, giebt dann kräftige braune Fleischbrühe, Gewürz und Pfefferkörner hinein, läßt es zu einer bündigen Sauce kochen und gießt diese durch ein Sieb.

Die sauber gebürsteten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln kocht man in schöner Butter, mit etwa einer Kleinigkeit Brühe vermischt, gut weich und thut sie zur Sauce — von welcher vorher die Butter abgenommen wird — und kocht sei einmal damit durch.

Nach Belieben fügt man etwas Madeira oder andern Wein hinzu.

137. Morcheln- oder Champignonsauce zu verschiedenem Fleisch, Fisch, Klops ꝛc.

Man fertigt eine holländische Sauce nach 131, Nr. 2 an und thut dann ein reichliches Theil fein gehackter Morcheln oder Champignons hinein. Man rühre fleißig um; denn die Sauce brennt leicht an. Die Morcheln werden nach dem weiterhin folgenden Recept gereinigt.

138. Hambuttensauce zu Mehlspeisen, Geflügel ꝛc.

Die zuvor ausgehöhlten, frischen oder getrockneten Hambutten (Hagebutten) werden in Wasser weich gekocht, durchgeschlagen, und, nachdem etwas Wein und Zucker dazu gethan, mit Kartoffelmehl angerührt.

Man darf nicht zu viel Hambutten nehmen, weil dann die Sauce leicht einen zu strengen Geschmack erhält.

So giebt man die Sauce zu Mehlspeisen und Puddings.

Will man sie zu Enten-, Gänsebraten oder anderem Fleisch geben, so nimmt man entweder etwas Fleischbrühe oder ein wenig Bratensauce dazu, ebenso länglich geschnittene Mandeln, weichgekochte Rosinen und Korinthen. Der Enten- oder Gänsebraten wird alsdann zerlegt, in eine tiefe Schüssel gethan und die Sauce übergegossen.

Mit Entenbraten ist die Sauce besonders wohlschmeckend.

139. Specksauce zu grauen Erbsen, Bohnen, Linsen, Kartoffeln, harten Eiern und Klößen.

Von sauber gescheuertem und gewaschenem Speck schneidet man ein gutes Stück — etwa eine Hand groß — in nicht gar zu kleine, viereckige Stückchen und bratet sie in einem Tiegel mit einer scheibig geschnittenen Zwiebel aus, bis sie hellbraun sind. — Alsdann nimmt man die Speck- und Zwiebelstücke mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie rösch bleiben, schwitzt in dem klaren Fett ein paar Löffel voll Weizenmehl braun, thut hinreichend Wasser und etwas Essig dazu, läßt es bündig kochen und gießt dann entweder braunen Syrup an, oder macht auf einer Pfanne reichlich Zucker braun und thut ihn dazu. Zuletzt legt man die Speckstückchen wieder hinein und gießt die Sauce über die Erbsen. — Die Sauce muß gut bündig, ziemlich scharf sauer und süß sein und schön braun, aber nicht schwärzlich aussehen.

140. Zwiebelsauce zu verschiedenem Fleisch.

1. Weiße Sauce mit Essig und Zucker.

Grob geschnittene Zwiebeln setzt man ebenfalls in Fleischbrühe an's Feuer und kocht sie weich. Dann schlägt man sie durch einen Durchschlag, schüttet geriebenes Weißbrot, einige Gewürzkörner und ein wenig Salz an, macht sie nach Belieben sauer und süß und läßt sie bündig kochen.

2. Braune Sauce ohne Zucker.

Man kocht ebenfalls ein tüchtiges Theil Zwiebeln in Fleischbrühe, von der man aber alles Fett abgenommen, weich, schlägt sie durch einen Durchschlag, schwitzt Mehl in Butter dunkelbraun, thut es nebst etwas Essig, gestoßenem Pfeffer und dem nöthigen Salz zu den Zwiebeln und nimmt zuletzt noch nach Belieben einige Kapern oder Champignons dazu. Die Sauce muß gut bündig, darf aber nicht zu dick sein.

141. Heringssauce zu verschiedenem Fleisch.

Man zieht einen feinen holländischen Hering ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn tüchtig ab und wässert ihn dann höchstens ¼ Stunde. Nach ¼ Stunde grätet man ihn aus und hackt ihn ganz fein. Auf diesen Hering nimmt man 1—2 ebenfalls sehr fein gehackte Zwiebeln von mittlerer Größe.

Nun setzt man Wasser oder Fleischbrühe auf's Feuer, auf einen Hering ½—¾ Liter höchstens, denn es muß gut nach dem Hering schmecken, thut zuerst die Zwiebeln hinein, damit sie weich kochen, dann in Butter braun geschwitztes Mehl, daß die Sauce bündig genug davon wird, gestoßenen Pfeffer, den gehackten Hering, etwas Kapern, Citronenscheiben ohne Kerne und macht sie zuletzt nach Geschmack etwas sauer und süß.

142. Sardellensauce zu Rindfleisch, Zunge, Fischen und Klops.

Man schwitzt feines Weizenmehl in Butter hellgelb, oder, wenn man die Sauce braun haben will, auch dunkelbraun, gießt gute Fleischbrühe dazu, thut fein ausgegrätete und gehackte Sardellen, einige Löffel Kapern mit dem Essig, ein klein wenig gestoßenen Pfeffer und auch wohl ein wenig Essig dazu. Zucker thut man nur nach ganz besonderem Belieben dazu. Die Sauce muß bündig, darf aber in keinem Falle dick sein.

Die Kapern kann man auch fein hacken; zu ½ Liter Fleischbrühe braucht man wenigstens 200 Gramm Sardellen.

143. Weiße Pfeffersauce zu Rindfleisch 2c.

1. Mit Wein und Zucker.

Fein gehackte, weiße Zwiebeln schwitzt man mit guter Butter etwas durch, schüttet dann feines Weizenmehl an und schwitzt dies auch noch durch, ohne es gelb werden zu lassen; alsdann gießt man beliebige gute Fleischbrühe dazu, läßt es bündig — etwas dick — kochen und gießt zuletzt fette, süße Sahne an.

Das Verhältniß wird ungefähr so sein: 3 gehäufte Eßlöffel Butter, 3 gehäufte Eßlöffel Mehl, 3 Obertassen voll leichter Fleischbrühe, 3 Obertassen voll guter Sahne, 2 mittelgroße Zwiebeln; letztere können auch gerieben werden.

Dies Alles muß zu einer sehmigen Sauce kochen, die mehr dick als dünn ist, welche man zuletzt noch richtig salzt und nach Geschmack mit nicht zu fein gestoßenem, weißen Pfeffer würzt.

144. Sauce mit Jus zu verschiedenem Fleisch und Braten.

1. Mit Wein und Zucker.

Zu jeder Jus-Sauce nimmt man ½ Kilogramm, auch mehr oder weniger Rindfleisch — je nach der Menge Sauce, die man machen will —, schneidet es klein und läßt es in einer Pfanne mit Butter und etwas Zucker recht braun anschmoren, thut Fleischbrühe dazu, und kocht dies Alles so lange, bis die Sauce schön braun ist.

Dann gießt man sie durch ein Sieb, bindet sie mit etwas Kartoffelmehl an, nimmt etwas Soja, Madeira, ein wenig Citronensaft und, wenn man will, auch Pfeffer daran und läßt sie damit aufkochen.

2. Ohne Wein und Zucker.

Man schneidet ein paar Sellerie- und Petersilienwurzeln, Mohrrüben und Zwiebeln in sehr dünne Scheiben, legt sie in eine Kasserolle, thut dazu ½ Kilogramm klein geschnittenes Rindfleisch, in Scheiben geschnittenen, rohen Schinken, etwas klein geschnittenes Kalbfleisch, ein Stück Butter und einige Löffel recht fette Fleischbrühe nebst etwas Salz.

Ueber gelindem Feuer läßt man es gut verdeckt so lange kochen, bis sich der herausgezogene Saft dunkelbraun an den Boden setzt. Die Wurzeln müssen ganz auseinanderkochen und die Sauce sehmig machen. Zuletzt gießt man Wasser oder Fleischbrühe zu und gießt es durch ein Haarsieb.

Ist die Sauce von den Wurzeln und dem Fleischsaft nicht bündig genug, so rührt man ebenfalls ein wenig Kartoffelmehl an.

Man kann auch beide Saucen aus Bratenresten und Bratensaucen herstellen; sie werden dann zwar nicht vollkommen so gut, aber doch immer noch schmackhaft.

145. Pilzsauce — nur von Steinpilzen — zu gebratenen und gekochten Enten und Gänsen, zu Rind- und Schöpsenfleisch.

1. Ohne Zucker, mit Pfeffer und Essig.

Getrocknete Pilze werden tüchtig gewaschen, abgekocht, dann wieder gewaschen und gehackt, aber nicht gar zu fein. Alsdann rührt man Sahne und Fleischbrühe mit etwas Essig, Salz, sehr fein gehackten Zwiebeln und etwas gestoßenem Pfeffer kalt zusammen, thut die Pilze und ein Stück Butter dazu, kocht es unter beständigem Rühren gar, und macht es mit etwas Weizenmehl bündig.

2. Mit Zucker, Rosinen und Essig.

Man kocht und hackt die Pilze wie in Nummer 1. Ebenso rührt man gute und fette Sahne mit Fleischbrühe, Essig, Zucker, etwas Salz und Weizenmehl kalt zusammen, läßt es neben den gehackten Pilzen unter beständigem Rühren gar brühen und thut zuletzt ein klein wenig Muskatblüthe und vorher in Wasser weich gekochte Korinthen und Rosinen hinein.

3. Ohne Essig und Zucker.

Die wie in Nummer 1 gekochten und gehackten Pilze werden mit Salz, etwas Wasser, einem großen Stück Butter, einer tüchtigen Portion gehackter Zwiebeln und etwas fein gestoßenem Pfeffer an's Feuer gesetzt, und wenn die Zwiebeln weich gedämpft sind, wird das Ganze mit etwas Weizenmehl bündig gemacht, auch nach Belieben etwas süße Sahne angethan.

Bereitet man diese Saucen von frischen Pilzen, so schneidet man, nachdem des Strahlige unterhalb der Pilze ausgeschnitten, die wurmigen Theile entfernt sind, Pilze und Stiele in längliche Stücke und kocht sie ab, wie oben angegeben ist.

146. Süße Sauce zu wildem Schweinskopf.

½ Flasche weißen Weines und 250 Gramm Zucker wird gekocht, ausgeschäumt und bis zur Hälfte eingekocht. Die Schale von 2 Citronen wird fein wie Nudeln geschnitten und zugleich in dem Wein und Zucker weich gekocht. — Nun läßt man es erkalten.

Dann wird 1 Eßlöffel voll gut präparirten Senfs und der Saft der 2 Citronen dazu gemischt.

Die Sauce muß die Dickigkeit eines Syrups behalten.

147. Präparirter Senf.

1 gehäufter Eßlöffel voll gemahlenen engl. Senfs, eine reichliche Obertasse voll Wasser, 4 Eßlöffel voll scharfen Weinessigs und etwas Zucker werden kalt glatt und eben zusammengerührt und aufgekocht, bis die Masse sehmig genug ist. Wer den Weinessig am Senf nicht liebt, kann statt desselben 4 Eßlöffel Citronensaft nehmen.

Will man den Senf nicht aufkochen, so brüht man ihn wenigstens mit kochendem Wasser. Natürlich nimmt man dann weniger Wasser, auch weniger Essig, da durch das Kochen Wasser abdampft und der Senf auch mehr quillt.

Dem gekochten Senf ist der Vorzug deshalb zu geben, weil er nicht so sehr eintrocknet, wenn er nicht täglich gebraucht wird. Zwar setzt er hin und wieder ein wenig Wasser ab; doch läßt sich dieses durch einmaliges Umrühren sofort beseitigen.

148. Senfsauce zu Rindfleisch, Fischen, Sülze 2c.

1. Gewöhnliche warme.

In Fleischbrühe oder Wasser setzt man so viel engl. gemahlenen Senf auf, daß die Sauce davon zur größeren Hälfte bündig wird und gut danach schmeckt. Dann schwitzt man Mehl in Butter hellgelb, thut es zur Sauce, kocht diese bündig, thut dann etwas Essig, Zucker, Citronensaft und Citronenscheiben ohne Kerne an und läßt sie gar kochen.

2. Mit Wein.

Auf einen mäßigen Eßlöffel voll gemahlenen engl. Senf nimmt man 2 Eigelb, 2 mäßige Eßlöffel Butter, 10 Eßlöffel voll weißen Wein (den man auch nach Belieben mit etwas Wasser mischen kann), 3 Eßlöffel guten Essig — oder statt desselben Citronensaft — und Zucker nach Belieben. Dies wird kalt durcheinander gerührt und unter beständigem Rühren gar gebrüht.

3. Kalte. (Remoladen-Sauce.)

Es gehören zu einer Portion: 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Provenceröl, 1 Theelöffel voll Salz, 1 gehäufter Eßlöffel voll gemahlenen engl. Senf, 3 Eßlöffel voll Weinessig, 3 Theelöffel voll Zucker, 1—2 Obertassen voll Wasser und nach Belieben

fein gehackte Petersilie, Esdragon, Schnittlauch und etwas gestoßener Pfeffer.

Der Senf wird mit dem Wasser, dem Essig und dem Zucker glatt und eben verrührt, aufgekocht und abgekühlt.

Das Gelbe der 3 sehr hart gekochten Eier wird sehr fein mit einem silbernen Löffel zerdrückt, erst das Salz, dann das Oel dazu gethan, gut glatt verrührt und zuletzt mit dem kalt gewordenen Senf gut vermischt. Es dürfen sich keine Eierkrümchen in der Sauce finden.

149. Mostrichsauce mit Morcheln ꝛc.

Die Morcheln werden gereinigt, ein Mal in Wasser übergekocht, dann herausgenommen und in Butter und einem Löffel Fleischbrühe (damit die Butter nicht braten kann) weich gekocht. Hiernach nimmt man die Morcheln heraus, schwitzt in der Butter etwas Mehl dunkelgelb, thut etwas Fleischbrühe, Mostrich, ein wenig Salz, kleine, in Essig eingemachte Zwiebeln nebst dem Essig dazu, läßt die Sauce bündig kochen und thut zuletzt die Morcheln und in Wasser aufgequollene Rosinen dazu. Zucker anzuthun, hängt vom Belieben ab; auch darf die Sauce nicht gar zu streng nach Mostrich schmecken.

Das Verhältniß ist ungefähr: 1 mäßiger Eßlöffel Mehl, 1 reichlicher Eßlöffel Butter, 2 Tassen Brühe, 2 mäßige Eßlöffel Mostrich. Das Uebrige nach Belieben.

Fünfter Abschnitt.

Gemüse.

150. Saubohnen.

Die zwar noch jungen, aber doch schon gut ausgewachsenen Bohnen werden aus den Schalen gelöst, kalt abgewaschen und am liebsten in weichem Wasser mit etwas Salz gar gekocht. In diesem Wasser — welches sehr reichlich darüber stehen muß — bleiben sie bis zum Anrichten stehen. Dann gießt man das Wasser ab, rührt sie mit frischer Butter und ganz fein gehackter, grüner Petersilie durch und giebt nach Belieben Wurst, Räucherlachs und dgl. dazu.

Sauerampfersauce.

6 Personen. $^1/_2$ Stunde. 1—1$^1/_2$ Löffel Mehl werden in 40 bis 50 Gramm Butter gargedämpft. Diese Einbrenne verdünnt man mit $^3/_8$ Liter aus einer halben Maggi-Bouillonkapsel durch Aufgießen von kochendem Wasser bereiteten Brühe, gibt eine starke Handvoll gut gereinigter, gewaschener und grobgehackter frischer Sauerampferblätter hinein und läßt diese gar werden. Zuletzt rührt man die Sauce mit einem in 2 Löffel Milch oder Sahne zerquirlten Eigelb ab und würzt sie mit 6—8 Tropfen Maggis Würze.

Pikante Sauce zu gekochtem oder gebratenem Fleisch.

6 Personen. 1 Stunde. Man hackt eine mittelgroße Zwiebel und 40—50 Gramm rohen Schinken sehr fein, dämpft diese Masse in 30—40 Gramm Butter nebst einem Löffel Mehl gar und verkocht es mit $^1/_2$ Liter aus $^1/_2$ Maggi-Bouillonkapsel bereiteten Brühe. Sobald die Sauce etwas eingekocht ist, gibt man $^1/_2$ Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Glas Weißwein, einen Eßlöffel feinen Estragonessig, etwas Salz und ein Stückchen Zucker dazu, läßt alles aufkochen, rührt die Sauce durch ein Sieb und würzt sie mit 5—7 Tropfen Maggis Würze.

Pikante Pfeffersauce.

6 Personen. $^3/_4$ Stunden. 10 Schalotten oder kleine Zwiebeln werden geschält und in Hälften geschnitten, mit 110 bis 120 Gramm in Würfel geschnittenem, magerem Speck und einem Teelöffel weißer Pfefferkörner in etwas zerlassener Butter hellgelb gedünstet. Dann fügt man 1 Weinglas guten Essig dazu, läßt kurz eindünsten, mischt 1 Glas Rotwein und $^1/_3$ Liter dunkler Fleischbrühe (oder einer in $^1/_3$ Liter kochendem Wasser aufgelösten Maggi-Bouillonkapsel) darunter und kocht die Sauce auf gelindem Feuer 20—30 Minuten, fügt das nötige Salz und den Saft einer Zitrone dazu, gießt sie durch ein Sieb, schmeckt sie ab und würzt sie mit $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze (siehe auch Rezept Nr. 143).

Geschlagene Tomatensauce.

Zubereitungszeit 20 Minuten. 4 frische, ganze Eier, 80 Gramm frische Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 6 Eßlöffel To-

matenpüree, 1 Tasse Fleischbrühe und nach Geschmack Salz. Diese Zutaten schlägt man mit der Schneerute über schwachem Feuer, bis die Sauce dicklich ist, kräftigt sie noch im Geschmack mit einigen Tropfen Maggis Würze und reicht zu Tisch. Diese Sauce ist auch zu Geflügel oder Fisch eine wohlschmeckende Zugabe.

Sauce à la tatare.

Vorzüglich zu jeder Art kalten Braten und blau gesottenen Fischen. Für 6 Personen, Zubereitungszeit 1/2 Stunde. 2 Eigelb (sie müssen sehr frisch sein) verrührt man in einer kleinen Schüssel mit etwas Salz. Dann gibt man unter ständigem Rühren tropfenweise 1/4 Liter bestes Olivenöl zu, bis die Mayonnaise die Konsistenz eines dicken Breies hat. Hierauf würzt man mit Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack, mengt ferner 1/2 Eßlöffel französischen und 1/2 Eßlöffel englischen Senf, je einen knappen Eßlöffel Anchovis, Petersilie, Kapern, kleine eingelegte Essiggurken, alles sehr fein gehackt, unter die Sauce, rührt schließlich noch 1 Teelöffel Maggis Würze gut hinein und reicht zu Tisch.

Kalte Heringssauce.

6 Personen. Zubereitungszeit 1/2 Stunde. Ein Hering wird 24 Stunden gewässert, abgehäutet, entgrätet und sehr fein gehackt, eventuell noch durch ein Porzellansieb gestrichen. In einer Porzellanschale mit glattem, rundem Boden verrührt man diesen Heringsbrei mit einem harten Eigelb und einem Löffel feinstem Olivenöl, fügt eine kleine Messerspitze weißen Pfeffer, nach Geschmack saure Sahne und so viel milden Essig dazu, daß es eine dickliche Sauce wird, die man sorgfältig abschmeckt und mit 1/2 Teelöffel Maggis Würze vollendet (siehe auch Rezept Nr. 141).

Pikante kalte Petersiliensauce.

6 Personen. Zubereitungszeit 1/2—3/4 Stunden. 2 hartgekochte Eier und eine Handvoll grüne Petersilie hackt man mit dem Wiegemesser recht fein, gibt die Masse in eine Porzellanschüssel (mit rundem Boden), verrührt sie mit 1/2 Eßlöffel feinem Mostrich, einer kleinen feingeriebenen Zwiebel, einem Teelöffel Puderzucker, einer Prise Salz, 2—3 Löffeln Öl und gießt nach und nach einige Löffel Essig und 1/4 Teelöffel Maggis

Würze dazu, so daß eine dickseimige Sauce entsteht, die sorgfältig nach Essig, Salz, Zucker und Maggis Würze abgeschmeckt wird.

Kalte Rettichsauce zu Bratenresten oder zu Bratwürstchen.

6 Personen. ½ Stunde. Ein mittelgroßer, recht zarter Rettich wird geschält und sehr fein auf dem Reibeisen gerieben. Dann rührt man etwas Öl mit Salz glatt, gibt guten Weinessig, den geriebenen Rettich und eine halbe Obertasse heißes Wasser, sowie ½ Teelöffel Maggis Würze hinein, schmeckt ab, rührt gut durch und serviert die Sauce (siehe auch Rezept Nr. 128).

Mohrrüben mit Sahne.

6 Personen. Zubereitungszeit 2 Stunden. Junge Mohrrüben (auch Karotten) werden gewaschen, geputzt, in Scheiben oder Stifte geschnitten und einige Minuten in zerlassener Butter durchgedünstet. Dann gießt man Brühe (im Notfall Wasser) dazu und läßt sie vollends weich werden. Indessen bereitet man von eigroß Butter und 2—3 Löffeln Mehl eine helle Einbrenne, verkocht diese mit den Mohrrüben, fügt eine Obertasse frische, süße Sahne, Salz, Zucker und reichlich gehackte Petersilie dazu, läßt das Ganze einmal aufkochen, kräftigt das Gericht mit ½—¾ Teelöffel Maggis Würze im Geschmack und gibt es zu gekochtem Rind- oder Hammelfleisch (siehe auch Rezept Nr. 170).

Sauerkohl-Auflauf.

6 Personen. 2¼ Stunden. 8—10 große Kartoffeln werden geschält, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, mit 2 Eiern, einigen Löffeln saurer Sahne und etwas Salz vermischt. Unterdessen hat man 300—350 Gramm Sauerkohl in wenig Wasser weichgedünstet und einige feine Scheiben von nicht zu scharf geräuchertem rohen Schinken geschnitten. Nun wird eine Auflaufform mit Butter ausgestrichen und die Hälfte der Kartoffelmasse hineingegeben, darauf legt man eine glattgestrichene Schicht Sauerkohl und dann die Schinkenstückchen, gießt ¼ Teelöffel Maggis Würze tropfenweise darüber, gibt, wenn nötig, noch ¼ Tasse Brühe oder auch nur Wasser darüber und als Schluß den Rest des Kartoffelteigs, legt kleine Butterflöckchen obenauf, schiebt die Speise in den Bratofen und läßt sie ca. 1 Stunde backen, bis die Oberfläche schön braun geworden ist.

Kartoffeln mit Dill.

6 Personen. 2 Stunden. Die nötigen Kartoffeln werden in der Schale gekocht, möglichst warm abgeschält und in Scheiben geschnitten. Dann bereitet man von 2—3 Löffeln reinem Schweineschmalz und 2 Löffeln Mehl eine goldgelbe Einbrenne, fügt 3—4 Löffel feingehacktes Dillkraut und das nötige Salz dazu, läßt es mit einer Obertasse von 1/2 Maggi-Bouillonkapsel bereiteten Brühe ordentlich verkochen, schüttet die Kartoffelscheiben hinein und läßt sie 5—7 Minuten damit durchschmoren. Zuletzt fügt man 3—4 Löffel saure Sahne hinzu, läßt das Gericht noch einmal aufkochen, schmeckt es ab und würzt es mit 10 Tropfen Maggis Würze.

Gemüse von Wasserrüben.

6 Personen. 3 Stunden. 1 Kilogramm Wasserrüben wird geschält, in Würfel oder Stifte geschnitten und mit siedendem Wasser abgebrüht. Unterdessen läßt man 3—4 Löffel gutes Schweineschmalz heiß werden, gibt 2 Löffel Streuzucker hinein, daß die Masse schön dunkelbraun wird, legt die abgegossenen Rüben hinein, fügt etwas Brühe oder Wasser hinzu und läßt sie unter häufigem Schütteln der Kasserolle schmoren. Dann stäubt man etwas Mehl über die Rüben, verdünnt das Gemüse, wenn nötig, noch mit etwas Brühe, schmeckt nach Salz und Zucker ab, kräftigt mit 1/2 Teelöffel Maggis Würze im Geschmack und gibt die Rüben zu Pökelfleisch oder Bratwürstchen.

Spargel mit Schoten.

Für 6 Personen in 1 1/2 Stunde herzustellen. Man putzt, schneidet und kocht 2 Pfund Gemüsespargel, und zwar sollen die Stücke die Länge eines Fingergliedes haben. 3 Liter frische, grüne Erbsen kernt man aus, wällt sie in leicht gesalzenem Wasser, dem man eine Prise Natron zugesetzt hat, und kühlt und tropft sie ab. Nun bereitet man folgende Sauce: 1/4 Pfund Butter macht man in einer Saucenkasserolle geschmeidig, rührt eine Messerspitze Mehl, 3 Eigelb, ganz wenig Muskatnuß und ca. 8 Tropfen Maggis Würze darunter, füllt mit Spargelwasser auf und quirlt die Sauce im Wasserbade gar. Den warmen Spargel hat man ebenfalls gut abgetropft, schüttet ihn zu den Erbsen und schwenkt das Gemüse mit der Sauce durch, worauf man den Salzgehalt prüft, anrichtet und mit frischgehackter Petersilie bestreut.

151. Graue Erbsen und Bohnen.

Die grauen Erbsen werden gut gewaschen und in der Regel die Nacht vorher, ehe man sie kochen will, in weichem Wasser eingeweicht. Dann werden sie ½—1 Stunde in weichem Wasser gekocht, danach abgegossen, abgespült und in frischem, weichem und recht vollem Wasser abermals an's Feuer gesetzt, ein wenig gesalzen und vollends weich gekocht. Trocken stehen dürfen weder Erbsen, noch Bohnen, noch Linsen, weil sie dadurch hart werden; man gießt das Wasser erst, wenn sie zu Tische gegeben werden sollen, ab.

Ueber die Erbsen giebt man eine braune, nach Vorschrift bereitete Specksauce und Salzfleisch oder Wurst dazu.

Mitunter werden sowohl Erbsen als Bohnen nur mit frischer Butter durchgerührt, und wird dann keine Sauce dazu gegeben.

Da die grauen Erbsen sich sehr verschieden kochen, so kann obige Anweisung nur annähernd richtig sein; kochen sich die Erbsen schnell weich, so weicht und kocht man sie kürzere Zeit. In gleicher Weise verfährt man mit den Bohnen; je älter sie sind, je länger müssen sie weichen. Einjährige Bohnen dürfen mitunter gar nicht weichen.

Zu den Bohnen giebt man mitunter statt der Specksauce eine holländische Sauce und Wurst, Spickgans und dgl. dazu.

Die algerische graue Bohne ersetzt die graue Erbse fast ganz; sie kommt ihr an Geschmack fast gleich und ist fein schlaubiger.

152. Weißer Erbsenbrei.

Die weißen Erbsen werden sauber ausgesucht, so daß keine wurmigen darunter bleiben, tüchtig gewaschen, sehr früh an's Feuer gesetzt (da sie im Ganzen wohl 3—4 Stunden kochen), eine Stunde gekocht, abgegossen, gewaschen und in weichem Wasser wieder an's Feuer gesetzt. Dann läßt man sie kochen, bis die Schalen platzen, schlägt sie durch einen Durchschlag, setzt sie in einem reinen Gefäß, nachdem die Schalen entfernt sind, wieder an's Feuer, legt ein Stück Butter an, salzt sie und läßt sie nun unter häufigem Umrühren, damit sie nicht anbrennen, weich und sehmig kochen. Sie dürfen nicht zu steif sein. Man giebt braune Butter und Zwiebeln darüber und beliebiges Fleisch dazu.

153. Grüne Erbsen (Schoten).

Die Schoten werden gelüftet, die Kerne alsdann kalt abgewaschen und die schlechten ausgeschwemmt. Dann setzt man

sie in Wasser an's Feuer, kocht sie mit einem Stückchen Butter, bis sie weich sind, salzt sie alsdann nur sehr schwach, schwitzt Mehl und Butter auf der Pfanne hellgelb, thut es dazu, nimmt ein ganz klein wenig gestoßene Muskatblüthe und etwas sehr fein gehackte, grüne Petersilie dazu und läßt sie hiermit bündig kochen.

Man giebt Bratklops, Karbonade, Wurst, auch neue Heringe und Räucherlachs dazu.

Will man die Schoten mit Krebsen bereiten, so thut man Krebsbutter und das ausgelüftete Krebsfleisch dazu und garnirt sie mit gefüllten Krebsnasen. — Auch kann man die Schotenkerne mit Mohrrüben zusammen kochen, nimmt dann aber keine Krebse dazu.

154. Grüne Bohnen.

Die Bohnen werden abgezogen — von beiden Seiten an der scharfen Kante, — und dann, nachdem der Stiel abgeschnitten, in bekannter Weise querdurch fein geschnitten. Dann werden sie mit kochendem Wasser bebrüht und in frischem, am besten weichem Wasser an's Feuer gestellt. Hat man leichte Fleischbrühe, so mischt man zur Hälfte das Wasser damit, oder man kocht ein kleines, fettes Stück Schöpsenfleisch (etwa 200 Gramm) mit den Bohnen zusammen. Wenn sie halb weich sind, schwitzt man etwas Mehl in Butter hellgelb, thut es nebst etwas gestoßenem Pfeffer und gehackter Petersilie dazu und läßt das Mehl verkochen, damit die Brühe bündig wird.

Man kann die Bohnen auch mit Schöpsenfleisch zusammenkochen und das Fleisch dazu geben. Sind sie ganz ohne Fleischbrühe gekocht, so rührt man auch nach Belieben etwas süße Sahne an.

Mann giebt zu den Bohnen kalte, auch warme Rinderpökelzunge, Bratklops, Karbonade, neue Heringe, Räucherlachs.

155. Spargel.

Die Spargel werden von dem untern Ende nach dem Kopf zu geschält — nicht geschabt — und zwar ziemlich dick geschält; dies noch ganz besonders dann, wenn die Spargelbeete schon alt sind.

Alsdann werden sie gewaschen, mit Bast in Bündelchen zu 15—18 Stück gebunden, in reichlichem Wasser an's Feuer gestellt, nur schwach gesalzen und weich gekocht, was in einer kleinen halben Stunde der Fall sein kann. Wenn man stark salzt, ver-

lieren die Spargel ihren feinen Geschmack. Sie kochen nicht lange, und man probirt jedes Mal erst, ob sie recht weich sind.

Dann nimmt man die Spargel heraus, läßt sie über einem Sieb gut ablaufen, schneidet den Bast erst auf, wenn die Spargelbündchen auf der Schüssel liegen, und servirt sie stets so, daß die Köpfe nach innen liegen.

Nun giebt man braune Butter dazu, oder eine von den oben angeführten Saucen zu Spargel und Blumenkohl, zu welchen man, wie angegeben, auch Krebse thun kann.

Zu den Spargeln giebt man geräucherten Lachs oder rohen Schinken.

Auch kann man den Spargel, nachdem er geschält, in zolllange Stückchen schneiden, und wenn er weich ist, etwas Mehl in Butter anschwitzen aber nur weißlich, sodann etwas süße Sahne und ein klein wenig Muskatblüthe dazu thun.

In dieser letzten Bereitung nimmt man aber nur wenig Wasser, da man sonst zu viel Sauce erhalten würde.

156. Spargel und Mohrrüben.

Spargel und junge Mohrrüben oder Karotten werden gewaschen, abgeschält, dann in kleine längliche Stückchen geschnitten und zu gleichen Theilen mit nur wenig Wasser an's Feuer gestellt und schwach gesalzen. Wenn sie weich sind, schwitzt man etwas Mehl in Butter hell an, thut ein wenig Zucker, ein ganz klein wenig Muskatblüthe dazu, und, wenn man will, auch ein wenig recht fein gehackte, grüne Petersilie. Hiermit werden sie gekocht, bis eine sehmige, kurze Sauce darüber ist.

Man giebt Bratklops, Schnitzel, rohen Schinken 2c. dazu.

157. Blumenkohl.

Man reinige den Blumenkohl recht sorgfältig, sehe aber darauf, daß die Köpfe so viel als möglich unversehrt bleiben. Es sei hiermit bemerkt, daß sich in den Kronen häufig Insekten, in manchen Jahren Raupen befinden.

Wenn die Köpfe nun gut gereinigt sind, so bebrühe man sie mit kochendem Wasser, lasse sie hierin eine kleine Weile stehen, nehme sie dann heraus, und stelle sie in frischem Wasser an's Feuer, salze sie aber nur schwach wie die Spargel.

Wenn sie weich sind, was bald der Fall ist, nehme man sie mit einem Schaumlöffel recht sorgfältig heraus, damit sie nicht

bröckeln, und gebe dicke Butter oder eine von den früher angeführten Saucen zu Spargel und Blumenkohl darüber.

Man giebt geräucherten Lachs, Zunge ꝛc. dazu.

158. Teltower Rüben.

Die Teltower Rüben werden geschabt, aber nicht in's Wasser gelegt, weil sie danach bedeutend schwerer weich kochen. So geschabt und ungewaschen läßt man sie stehen, bis sie kochen sollen; alsdann erst wäscht man sie in heißem Wasser ab. Schabt man sie Tags zuvor, ehe sie gekocht werden sollen, so beschüttet man sie dünn mit Roggenmehl, damit sie nicht schwarz werden, und wäscht sie ebenfalls erst kurz vor dem Kochen ab.

Man stellt die Rüben in hinlänglicher Schöpsen- oder Entenbrühe, von der das Fett sorgfältig herunter genommen ist, an's Feuer. Nur im Nothfall kocht man sie in Wasser.

Wenn sie weich sind, schwitzt man Weizenmehl in Butter hellbraun und bräunt auf einer Pfanne mit ein wenig Wasser Zucker, thut Beides nebst ein paar Gewürzkörnern zu den Rüben und läßt sie damit ziemlich kurz bündig kochen.

Man giebt die Rüben entweder mit den gekochten Enten oder mit Kotelett, Bratklops u. dgl. mehr.

159. Teltower Rüben mit Hecht.

Die Rüben werden nach dem vorhergehenden Recept gereinigt, in Wasser weich gekocht, nicht stark gesalzen, dann, nachdem Mehl mit Butter hellbraun angeschwitzt ist, süß gemacht — nicht stark, auch nicht mit gebräuntem Zucker — und recht kurz eingekocht.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt und Salz recht kurz abgekocht, dann ausgegrätet und in kleinere Stücke gepflückt, welche doch noch immer 2 Zoll lang und eben so breit sein können.

Nun läßt man Mehl mit Butter gut durchschwitzen, aber nicht gelb werden, und thut hierzu die durch ein Sieb gegossene Fischbrühe nebst ein wenig gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß, läßt es gut durchbrühen und nicht lange kochen, damit die Butter sich nicht klar absetzt, und thut dann die Fischstückchen hinein.

Die Sauce muß recht dick und kurz über den Fischstückchen sein, daher man lieber etwas Fischbrühe zurückläßt, wenn man die Fische nicht kurz genug kochte.

Beim Anrichten legt man immer eine Schicht Rüben und eine Schicht Fisch mit Sauce abwechselnd; doch müssen ganz nach oben Rüben gelegt werden.

Dies ist eine sehr wohlschmeckende und beliebte Speise.

160. Sauerkohl mit Hecht.

Der Sauerkohl wird etwas kurz mit einem Stück Butter gar gekocht und dann etwas Mehl angestreut. — Am schönsten ist hierzu der Magdeburger Sauerkohl.

Der Hecht wird nun ganz ebenso bereitet wie zu den Teltower Rüben und ebenfalls beim Anrichten schichtweise aufgelegt.

Diese Speise läßt sich auch etwas einfacher, wenn auch weniger fein, herstellen. Man kocht den Hecht ebenfalls in Salzwasser mit Gewürz und Wurzelwerk ab und pflückt ihn klein. — Den Sauerkohl kocht man in Wasser weich, gießt etwas Fischbrühe an, rührt süße Sahne und Mehl an und thut die Hechtstückchen und auch ein Stück Butter dazu.

161. Sauerkohl.

Der Sauerkohl wird mit Wasser an's Feuer gestellt, ein Stückchen Butter oder Fett angelegt und weich gekocht. Alsdann rührt man etwas Weizenmehl mit Wasser an und läßt ihn bündig kochen. Ist er gar zu sauer, so wäscht man ihn vor dem Kochen etwas ab. Man hüte sich, ihn zu versalzen. Auch lieben es Manche, über den bereits angerichteten Kohl braune Butter und Zwiebeln zu gießen; er erhält dadurch einen ganz angenehmen Geschmack.

162. Schmorkohl.

Der frische Kohlkopf wird, nachdem er gereinigt ist, in zwei Hälften getheilt, der dicke, ganz hineingewachsene Stiel (Strung genannt) ausgeschnitten und nun fein mit dem Messer geschnitten oder gehobelt.

Alsdann wird er mit kochendem Wasser bebrüht und mit sehr wenig Wasser und einem Stück Butter oder etwas Gänsefett an's Feuer gestellt. Wenn er halb gar ist, kann man geschälte und in Stücke geschnittene Aepfel dazu thun und damit verkochen.

So wie er eben weich ist, schwitzt man etwas Mehl in Butter oder Fett an und macht ihn etwas sauer und süß.

Man giebt ihn mit Braten, Wurst rc.

163. Langkohl — Grünkohl.

Die krausen Blätter vom Grünkohl befreit man am untern Ende von den dicksten Stielen, bebrüht ihn mit kochendem Wasser, setzt ihn in wenigem Wasser — wenn man will, mit leichter Fleischbrühe versetzt — an's Feuer und legt etwas Butter an. Wenn er weich und kurz eingekocht ist, bräunt man ziemlich viel, am besten gelben Kochzucker auf der Pfanne, thut ihn zum Kohl und schwitzt auch etwas Mehl an.

Man giebt in Zucker und Butter auf der Pfanne gebräunte Kastanien und in Ermangelung solcher ebenso bereitete kleine, runde Kartoffeln, wie auch Wurst, Zunge u. dgl. mehr dazu.

Die Kastanien werden geschält, dann bebrüht und, nachdem die innere Haut abgezogen, gebraten mit etwas Butter und Zucker.

164. Rosenkohl.

Der Rosenkohl ist eine Pflanze mit ziemlich gradem Hauptstiel, an welchem sich die Nebenäste in Form kleiner Rosen bilden. Diese Kohlrosen pflückt man ab, wäscht und säubert sie von trockenen Blättchen, bebrüht sie und stellt sie in leichter Fleischbrühe an's Feuer. Wenn sie weich sind, schwitzt man Mehl in Butter an — aber nur gelb — und macht nach Belieben süß. Auch kann man nach Belieben einige Gewürzkörner herannehmen. Man giebt dazu: gekochte Enten, Hamburger Rauchfleisch, Kotelett, Wurst 2c.

165. Braunschweiger Kohl.

Große, recht feste Weißkohlköpfe werden von den dicksten Stielen und von allen schlechten Blättern befreit — der dicke Mittelstiel wird ausgeschnitten — dann klein geschnitten und fein gehackt.

Nun bebrüht man diesen fein gehackten Kohl mit Milch — in Ermangelung solcher auch mit Wasser — läßt ihn eine Weile in der Milch stehen und diese alsdann durch ein Sieb ablaufen.

Wenn dies geschehen, setzt man frische Milch an's Feuer und thut, wenn sie kocht, den Kohl hinein.

Sobald dieser ganz weich gekocht ist, rührt man etwas feines Weizenmehl mit süßer Sahne an, thut ein klein wenig gestoßene Muskatblüthe und Salz dazu, macht ihn nach Belieben süß und läßt ihn bündig kochen.

Man giebt Bratwurst, Kotelett 2c. dazu.

166. Weißkohl und Savoyerkohl.

Man befreit Kohlköpfe von den schlechten Blättern, schneidet sie in 4—6 Theile, je nachdem sie groß sind, entfernt den hineingehenden dicken Stiel, bebrüht sie mit kochendem Wasser, gießt dies nach einer Weile ab und kocht sie in Fleischbrühe — in Ermangelung solcher auch in Wasser — weich. Dann schwitzt man Mehl in Butter hellgelb, thut es nebst einigen Gewürzkörnern dazu, läßt die Brühe bündig kochen, so daß nicht zu viel und zu dünne Sauce über dem Kohl ist, salzt hinlänglich und pfeffert nach Belieben. Besser thut man, den Pfeffer bei Tisch herum zu geben.

Nach Jedes Belieben kann man Kartoffeln mitkochen oder dazugeben.

Man kocht den Kohl mit Enten, Gänsen, auch Schöpsenfleisch.

167. Kohlrabi.

Die Kohlrabi schält man dick bis auf das weiche Fleisch und schneidet sie in kleine Scheiben. Man nimmt nur junge und weiche zum Kochen. Nachdem sie geschnitten sind, werden sie in kochendem Wasser bebrüht und, nachdem sie abgegossen sind, mit Rinder- oder Hammelfleisch weich gekocht, dann Mehl angeschwitzt, fein gehackte, grüne Petersilie dazu gethan und das gekochte Fleisch dazu gegeben. Will man von dem Fleisch vorher eine Suppe haben, so kocht man das Gemüse in Wasser weich und giebt nur eine Kleinigkeit von der Brühe hinein.

Man kann die Kohlrabi auch in längliche Stückchen schneiden, in schwachem Salzwasser weich kochen und eine von den oben angeführten Saucen zu Spargel und Blumenkohl darüber geben, ebenso Kotelett u. dgl. dazu.

168. Gefüllte Kohlrabi.

Ziemlich große, aber noch junge und weiche Kohlrabi werden geschält, sauber gewaschen und ausgehöhlt und zwar in der Art, daß man zuerst einen Deckel schneidet, um ihn nachher überzubinden. Alsdann füllt man sie mit einer gut bereiteten Farce oder mit Klopsteig, legt den Deckel über und bindet jede einzelne mit sauberem weißen Zwirn fest zu. Alsdann legt man sie in ein ziemlich enges Gefäß, gießt Wasser oder sehr leichte Fleischbrühe auf, salzt ein wenig und läßt sie verdeckt langsam weich kochen. Wenn dies geschehen, so thut man einige Gewürzkörner an,

thut in Butter gelb geschwitztes Mehl dazu und läßt die Sauce sehmig kochen. Man braucht nur wenig Sauce.

Wer es liebt, kann auch einige sehr fein gehackte Sardellen und einige Kapern, wie auch eine Kleinigkeit Citronensaft dazu nehmen, aber keinen Hering, keine Citronenschale und keine Kerne. Beim Anrichten wird der Zwirn vorsichtig abgenommen.

169. Gefüllter Kohlkopf.

Große, sehr feste Weißkohlköpfe befreit man von den äußeren losen und schlechten Blättern. Dann sorgt man, daß der Stiel nicht zu tief abgeschnitten wird, damit nicht zu viele Blätter abfallen.

Nun schneidet man an dem untern Ende des Kopfes einen ungefähr zwei Finger dicken Deckel ab, höhlt den Kopf aus, hackt den ausgehöhlten Kohl (jedoch nicht den dicken Stiel) ganz fein und mischt ihn dann unter einen guten Klopsteig.

Hiermit füllt man den Kopf wieder voll, bindet den Deckel kreuzweise mit Bindfaden fest über den Kopf, thut 2—3 Köpfe zusammen in eine Serviette und läßt sie nun in einem passenden Gefäß in reichlichem Salzwasser weich kochen. Dies dauert ziemlich 2—3 Stunden, daher man früh anfangen oder den Klopsteig am Abend vorher bereiten muß, wenn man sich nicht mit dem Mittagessen verspäten will.

Wenn die Köpfe weich sind, läßt man sie gut ablaufen, legt sie in eine tiefe Schüssel, nimmt den Bindfaden herunter und giebt eine Heringssauce dazu, von der man auch etwas über die Köpfe giebt. Ein mäßig großer Kopf reicht für 3—4 Personen.

170. Mohrrüben, auch Wrucken.

Sie werden, nachdem sie sauber geputzt, abgeschabt und gewaschen sind, in längliche Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser bebrüht, danach mit Rind- oder Hammelfleisch und etwas Salz zusammen weich gekocht; etwas Mehl in Butter angeschwitzt, Gewürzkörner und gehackte, grüne Petersilie werden dazu gethan und, wenn das Mehl bündig gekocht ist, mit dem Fleisch und geschält abgekochten Kartoffeln zu Tische gegeben.

Will man von dem Fleisch erst eine Suppe haben, so gießt man Wasser auf's Gemüse und giebt allmälig so viel Brühe mit Fett dazu, als man entbehren kann, kocht auch die Kartoffeln nach Belieben mit dem Gemüse zusammen.

Sowohl Mohrrüben, als Wrucken kann man auch wie Teltower Rüben bereiten und dann dieselben Fleischspeisen dazu geben.

171. Pastinak.

Man kocht Schöpsenfleisch halb weich, kühlt es, klärt die Suppe durch ein Sieb und schneidet das Fleisch in beliebige Stücke.

Der Pastinak wird sauber gereinigt, in kleine Scheiben geschnitten, mit der Brühe an's Feuer gestellt und halb weich gekocht. Dann thut man ein tüchtiges Theil geschälter Kartoffeln, einige Gewürzkörner und das Fleisch dazu (welches so lange im kalten Wasser liegen muß, damit es nicht schwarz und trocken wird) und läßt so den Pastinak weich und zu einem recht bündigen Brei verkochen. Auch kann man etwas Mehl in Butter anschwitzen, aber nur weißlich.

Will man das Fleisch nicht gern in Pastinak kochen, so muß man es besonders kochen und von der Brühe zum Pastinak zugießen. Es geht dadurch aber gute Brühe verloren, da man dieselbe am Fleisch durch Wasser ersetzen muß.

Manche lieben, den Pastinak als Suppe zu kochen; dann nimmt man weniger Pastinak und Kartoffeln, kocht ihn aber im Uebrigen ebenso.

172. Spinat.

Der Spinat wird sauber gelesen, von den dicksten Stielen befreit, gewaschen und gut gespült, damit kein Sand darin bleibt. Hierfür muß mit besonderer Vorsicht gesorgt werden. Danach wird das zum Kochen bestimmte Gefäß ziemlich fest mit Spinat angefüllt, aber nur halb voll Wasser gegossen, da der Spinat sehr zusammenfällt. So wird er an's Feuer gestellt. Wenn er gut verkocht ist, reibt man ihn durch ein Sieb oder einen Durchschlag, salzt ihn, schwitzt etwas Mehl in Butter hellgelb, thut es dazu, ebenso ein klein wenig gestoßene Muskatblüthe. Der Spinat muß ziemlich fett, hinlänglich gesalzen und ziemlich breiartig sein. Doch nehme man nicht zu viel Mehl daran.

Manche lieben den Spinat süß gekocht. In diesem Falle salzt man ihn weniger und rührt auch etwas süße Sahne an.

173. Schwarzwurzeln, Zuckerwurzeln.

Man rührt Roggenmehl mit etwas Essig und einer hinlänglichen Quantität Wasser zu einem dünnen Schlicht zusammen, in welchen man die Wurzeln hineinlegt — jede einzeln, so wie sie gesäubert ist — damit sie recht weiß und zart bleiben, rührt den Schlicht auch hin und wieder um, damit sich das Mehl nicht nach unten zieht. Kurz vor dem Kochen gießt man den

Schlicht ab, wäscht die Wurzeln in reinem Wasser gut ab, kocht sie in schwachem Salzwasser gut weich und giebt dieselben Saucen darüber, welche man über Spargel giebt. Die Wurzeln dürfen weder vor, noch nach dem Kochen trocken stehen, weil sie dadurch das zarte Ansehen verlieren würden.

174. Kastanien-Puree.

Die Kastanien werden aus der harten Schale geschält, dann mit kochendem Wasser bebrüht und die innere braune Schale auch abgeschält. Danach kocht man sie in leichter Fleischbrühe mit einem Stück Butter und etwas Salz gut weich, schlägt sie durch ein feines Sieb und kocht nun das Puree mit etwas süßer Sahne bis zur richtigen Steifheit ein — wie den Kartoffelbrei.

Man giebt das Puree zu warmem Entenbraten, oder Räucherlachs, feiner Wurst u. dgl.

Für eine Person sind ungefähr ¼ Kilogramm Kastanien zu rechnen.

175. Herings-Kartoffeln.

1. Prinzeß-Kartoffeln.

Gute, feine Heringe wässert man, nachdem man sie mehrmals gewaschen, ungefähr eine Stunde ein, zieht sie dann ab, nimmt sie sauber aus, entgrätet sie und schneidet sie fein würflig.

Man nimmt beim Abziehen auch sorgfältig die graue Haut vom Rücken herunter; das Entgräten geht am schnellsten, wenn man einem Schwanzflügel mit der rechten, den anderen mit der linken Hand faßt und so den Hering aus einander reißt.

Die Kartoffeln kocht man mit der Schale ab, schält sie alsdann und schneidet sie in Scheiben.

Nun nimmt man einen Tiegel, thut gehörig viel Butter und ein gutes Theil gehackte Zwiebeln hinein und läßt diese kochen, bis sie fast weich sind; dann schüttet man einige Löffel Weizenmehl dazu, läßt es durchschwitzen, aber nicht gelb werden, gießt gute Fleischbrühe dazu (zu einer Mehlspeisform etwa ½ Liter), läßt alles dick sehmig kochen und gießt zuletzt noch recht fette, süße Sahne dazu. Dann kommt noch etwas gestoßener Pfeffer und richtig Salz dazu. Diese Sauce muß ziemlich dick sein.

Nun legt man in eine Mehlspeisform abwechselnd eine Schicht Kartoffeln, streut darüber etwas Hering, gießt dann etwas von der Sauce über und fährt so fort, bis die Form voll ist. Dann legt man oben über hin und wieder kleine Butter-

stückchen, legt alsdann ein Blech über, auf welchem man glühende Kohlen erhält, bis die Speise oben braun wird. — Manche nehmen auch ganz fein würflig geschnittenen Braten oder rohen Schinken dazwischen und geben auch bei Tische geriebenen Käse dazu. Dies Alles nach Belieben. Man giebt Wurst, Lachs Zunge u. dgl. dazu.

2. Gewöhnliche Herings-Kartoffeln.

Man setzt süße Sahne auf's Feuer, thut gehackte Zwiebeln, ein Stück Butter, etwas gestoßenen Pfeffer, einige Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, den gehackten Hering und die Kartoffeln hinein und läßt Alles zusammen kochen, bis die Sauce bündig ist, zu welchem Zweck man auch ein klein wenig Mehl anrühren kann. Man nimmt auch roh geschälte und dann abgekochte Kartoffeln dazu, obgleich die Speise ansehnlicher aussieht, wenn man die Kartoffeln in der Schale kocht und dann erst schält.

Man giebt hierzu ebenfalls Wurst 2c.

3. Mit Brat-Hering.

In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Butter und fein gehacktem Hering — nach Belieben auch etwas Zwiebeln und Pfeffer — zusammen auf der Pfanne braun gebraten.

176. Kartoffelbrei (Puree von Kartoffeln).

Die sorgfältig geschälten Kartoffeln werden in Wasser ganz weich gekocht, abgegossen und dann mit einer hölzernen Reibkeule ganz klein gedrückt und fein gerieben. Durch einen Durchschlag gedrückt, schmecken sie weniger gut. Alsdann thut man ein gutes Stück Butter, ein gutes Theil fette, süße Sahne, in Ermangelung solcher Milch oder Wasser dazu, salzt etwas und rührt sie ganz eben. Sie müssen gut breiig, mehr weich als fest sein. Man giebt entweder nichts oder braune Butter mit Zwiebeln oder auch gebratenes Hackfett darüber und beliebiges kaltes oder warmes Fleisch dazu.

177. Gebratene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, heiß geschält, scheibig geschnitten und mit scheibig geschnittenen Zwiebeln, Salz und Butter — in Ermangelung solcher auch Speck oder Schmalz — recht scharf und schnell gebraten in der Weise, daß man nicht allzuviel darin umrührt, damit sie nicht zerbröckeln und auch nicht ganz weiß bleiben; es müssen weiße und braune Scheiben

untermischt sein und letztere besonders rösch bleiben. Damit dies aber geschehe, muß man weder zu viel, noch zu wenig Butter nehmen; im ersten Falle kochen die Kartoffeln im Fett, statt braten, nicht erkalten läßt.

Mehlige Kartoffeln kosten mehr Fett als andere. Die Bratkartoffeln gerathen sehr viel besser, wenn man sie, ehe sie braten, nicht erkalten läßt.

178. Geschmorte Kartoffeln.

Hierzu werden die Kartoffeln ebenfalls in der Schale gekocht, abgeschält und beliebig in Scheiben oder Stücke geschnitten; nur ganz kleine werden gar nicht geschnitten. Nun nimmt man einen Tiegel, thut den Kartoffeln angemessen Butter und geschnittene oder gehackte Zwiebeln hinein, läßt diese so lange im Tiegel braten, bis die Butter steigt, schüttet dann, ehe noch die Butter fällt, schnell die Kartoffeln mit dem nöthigen Salz hinein, schwenkt sie, indem man den Tiegel an beiden Ohren hält, in dem Tiegel gut um und läßt sie noch eine gute Weile bei öfterem Umrühren durchschmoren, aber nicht braten.

Will man sie ganz weiß schmoren, so nimmt man sehr fein gehackte Zwiebeln dazu, thut diese mit der Butter, den Kartoffeln und Salz zugleich in den Tiegel und schmort sie über schwachem Feuer bei öfterem Umrühren so lange, bis die Zwiebeln gar sind.

179. Kartoffeln mit Salzfleisch
(sog. Schrotfleisch).

Die Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen, abgekocht, gut trocken abgegossen und in eine tiefe Schüssel geschüttet. Gleichzeitig wird nur eingesalzenes, nicht geräuchertes, mehr fettes mageres Schweinefleisch aus den Seiten in große Würfel geschnitten, mit scheibig geschnittenen Zwiebeln in der Pfanne gar und bräunlich gebraten und sodann über die eben ausgeschütteten, noch dampfenden Kartoffeln gethan. Geräucherter Speck ist hierzu nicht so wohlschmeckend wie das Schrotfleisch.

180. Kartoffeln mit Bratensauce.

In vielen Häusern liebt man nicht, den Braten aufzuwärmen; da werden dann in der Schale gekochte Kartoffeln abgeschält und in der Bratensauce mit dem dazu gehörigen Fett braun geschmort, und ohne geschnitten zu werden; der Braten wird sodann kalt dazu aufgeschnitten.

Hat man für einen großen Tisch zu sorgen, so schneidet man auch wohl die Kartoffeln scheibig, thut noch etwas Wasser zur Sauce und läßt diese mit den Kartoffeln dann bündig kochen. Man kann hierzu auch verschiedene Bratensaucen zusammen nehmen.

181. Frische Kartoffeln mit grüner Petersilie.

Die neuen oder frischen Kartoffeln werden gewaschen und dabei gleichzeitig mit einer kleinen hölzernen Reibekeule im Wasser etwas durchgearbeitet, damit die feine Schale sich etwas löse. Alsdann wird diese feine Schale mit einem Messer nicht etwa herunter geschnitten oder geschält, sondern abgeschabt, und die schärzlichen Punkte — Augen genannt — werden ausgeschnitten. Die Kartoffeln müssen so viel als möglich ihre natürliche Form behalten.

Nun werden sie in Wasser an's Feuer gestellt, schwach gesalzen — denn starkes Salzen nimmt ihnen den feinen Geschmack — und gar gekocht. Alsdann werden sie sehr trocken abgegossen und, nachdem ein tüchtiges Stück recht frische Butter und ein ziemliches Theil sehr fein gehackte, grüne Petersilie hinzugethan worden, in dem Tiegel, der zu diesem Zwecke an beiden Ohren gefaßt sein muß, so lange umgeschwenkt, bis die untern Kartoffeln nach oben zu liegen kommen, Butter und Petersilie gleichmäßig vertheilt und die Kartoffeln auch, damit die Butter nicht klar darüber stehen bleibe, ein wenig abgerieben.

Manche thun auch ein wenig süße Sahne dazu. Man braucht alsdann weniger Butter, aber die Kartoffeln werden auch weniger wohlschmeckend.

Diese Kartoffeln müssen gleich nach der Zubereitung verspeist werden. Stehen sie lange im Tiegel, oder fängt die Butter an zu braten, so werden sie hart und verlieren an Wohlgeschmack.

182. Süße Sahnen-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält, in Wasser gekocht und abgegossen. Dann gießt man reichlich süße Sahne auf, so daß sie sehr vollkommen über den Kartoffeln steht, legt einige Gewürzkörner, 1—2 Lorbeerblätter, einige geschnittene Zwiebeln und etwas Salz an, schwitzt etwas Mehl in Butter weißlich, thut es dazu und läßt nun die Kartoffeln damit durchkochen, bis die Sauce bündig ist. Man rührt dabei fleißig um, damit die Kartoffeln nicht ansetzen.

Gestoßenen Pfeffer nimmt man bei Tisch nach Belieben und giebt auch verschiedenes kaltes Fleisch dazu.

183. Saure Sahnen-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden ebenfalls geschält, in Wasser abgekocht und abgegossen. Dann nimmt man recht schöne saure Sahne, rüht sie mit ein klein wenig Mehl und Essig zusammen, gießt hiervon reichlich über die Kartoffeln, daß diese recht bequem darin liegen, und läßt sie nun durchkochen, bis die Kartoffeln anfangen zu verkochen.

Auf einer Pfanne bratet man klein würflig geschnittenen Speck oder Hackfett mit scheibig geschnittenen Zwiebeln braun, gießt etwas von dem ausgebratenen Fett unter die Kartoffeln, salzt sie auch hinreichend und giebt die Speckwürfel mit den Zwiebeln beim Anrichten über die Kartoffeln.

Man giebt rohen Schinken u. dgl. dazu, kann auch den Speck, statt würflig, scheibig schneiden und dann besonders dazu geben.

184. Geschälte Kartoffeln zu kochen.

Die Kartoffeln werden roh sehr sauber geschält, von den schwärzlichen Keimaugen befreit, abgewaschen und in hinreichendem Wasser an's Feuer gestellt. Nach Belieben kann Salz hinzugethan werden oder nicht; ich ziehe letzteres vor. Sobald die Kartoffeln kochen, schäumt man sie ab und sorgt, daß sie zwar gar werden aber nicht verkochen. Sobald sie abgegossen sind, faßt man den Tiegel an beiden Ohren und schwenkt und schüttelt ihn so lange, bis die einzelnen Kartoffeln äußerlich ein mehliges und rauhes Ansehen erhalten haben. Durch dieses Verfahren wird verhindert, daß die Kartoffeln ein betrocknetes und härtliches Ansehen bekommen.

185. Linsen.

Die Linsen werden, um von allen Staubtheilen befreit zu werden, gesiebt, sorgfältig verlesen, dann gewaschen, ½ Stunde in weichem Wasser geweicht, abgegossen, dann in frischem, weichem Wasser an's Feuer gestellt, ½ Stunde gekocht, wieder abgegossen, nochmals in frischem Wasser an's Feuer gestellt, etwas gesalzen, gar gekocht und mit einer Specksauce und beliebigem kalten Fleisch zu Tische gegeben.

Die Linsen bleiben im Wasser stehen, bis sie zu Tische gegeben werden; gießt man sie früher ab, so werden sie hart.

186. Aepfel mit Kartoffeln.

1½ Liter Kartoffeln, 1½ Liter Aepfel — beides geschält und klein, aber nicht scheibig, geschnitten gemessen —, 125 Gramm geräucherter Speck, 62 Gramm Zucker, 2 mittelgroße Zwiebeln.

Die Kartoffeln werden gut abgebrüht, in reichlichem Wasser weich gekocht, dann die Aepfel dazu gethan, und nun wird beides zu einem losen Brei gekocht. Der in Würfel geschnittene Speck wird mit den scheibig geschnittenen Zwiebeln hellbraun gebraten und nebst dem Zucker dazugethan. Einige Speckwürfel und Zwiebelscheiben kann man auch oben über thun. Hierzu giebt man Wurst, Fleisch u. dgl.

Sechster Abschnitt.

Fische und Krebse.

187. Butterfische.

Nachdem die Fische geschuppt und tüchtig gewaschen sind, nimmt man sie aus, schneidet sie in beliebige Stücke und salzt sie ziemlich scharf.

Nachdem die Fische ausgenommen sind, darf man sie nicht mehr waschen, sie verlieren dadurch an Wohlgeschmack.

Nachdem sie durchgesalzen, schneidet man eine gute Portion Petersilie und Selleriewurzeln, Porrey, Zwiebeln (aber mehr Porrey als Zwiebeln), setzt dies mit Wasser an's Feuer und legt, wenn es gut kocht, die Fische hinein. Es darf nur so viel Wasser über den Fischen sein, daß man sie gut ausschäumen kann. Ist dies geschehen, so legt man im Verhältniß zu der vorhandenen Portion von Fischen ein tüchtiges Stück Butter, engl. Gewürz, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer heran, rührt Mehl, welches auch feines Roggenmehl sein darf, mit etwas süßer Sahne zusammen an, so daß die Sauce bündig genug davon wird, und schüttet zuletzt noch ziemlich reichlich gestoßenen Pfeffer, etwas fein gehackte, grüne Petersilie und kurz vor dem Anrichten ein wenig Meerrettig an. Dieser darf aber vor den übrigen Gewürzen nicht vorschmecken. Ein Eßlöffel davon ist für ungefähr 6 Personen genügend. Hat man keinen Meerrettig, so kann

man statt dessen ein klein wenig Muskatblüthe nehmen; Salz und Pfeffer sind aber die Hauptgewürze. Man nimmt zu den Butterfischen am liebsten Hecht, Barsche und Weißfische zusammen, da die Brühe von verschiedenen Fischen kräftiger und wohlschmeckender wird. Weißfische geben die kräftigste Brühe.

188. Gebratene Fische.

Die Fische, in der Regel Hecht und Barsche, werden geschuppt, gewaschen, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und besalzen. Wenn sie so eine gute Stunde gestanden haben, legt man Butter auf eine Plinzenpfanne, gießt die Salzlake von den Fischen ab, wälzt jedes Stück in zerklopftem Ei und dann erst in Mehl und geriebenem Weißbrot, welches Beides gemischt sein kann, legt sie alsdann in kochende Butter und bratet sie von beiden Seiten braun und gar und soviel als möglich recht knusperig.

Viele lieben die Fische ohne Weißbrot zu braten, damit sie weicher werden; auch streckt man sich wohl nach der Decke und bratet sie mitunter ohne Eier, indem man die Stücke nur in's Mehl drückt.

Statt der Butter wendet man auch häufig — wenigstens zur Hälfte — in Milch ausgebratenes, frisches Nierentalg an, oder man bratet die Fische auch ganz in Talg und legt erst zuletzt die nöthige Butter an, damit die Sauce schöner wird. Die Fische selbst werden sehr schön und knusperig mit Talg; man sorge aber für erwärmte Teller, wenn sie so gebraten sind.

Auch lieben viele, die ganzen, unzerschnittenen Fische zu braten; dann muß man sie in der Bratpfanne im Ofen machen, fleißig begießen und recht schön goldbraun knusperig braten.

189. Zander.

1. Mit Parmesankäse.

Der Zander wird geschuppt, gewaschen, ausgenommen, gespalten; dann löst man die Rückengräten aus und zieht die Haut ab. Nachdem man ihn sodann in nicht zu große — etwa drei Finger breite — Stücke geschnitten und besalzen hat, läßt man ihn einige Stunden stehen.

Ehe man nun die Stücke bratet, bestreut man sie mit etwas Mehl, wälzt sie zuerst in zerklopftem Ei dann in geriebenem Parmesankäse mit etwas geriebenem Weißbrot vermischt, und bratet sie dann in Butter recht schön hellbraun. Dazu kommt folgende Sauce:

Man koche die Gräten vom Zander mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz ab. Dann setzt man ½ Liter Sahne auf, bindet Mehl und recht viel Butter daran, verdünnt dieses mit der durchgegossenen Fischbrühe, kocht Alles durch und schüttet recht viel geriebenen Parmesankäse hinein, wodurch es wieder bündig wird.

Zum Braten zweier Mittelzander nehme man 375 Gramm Parmesankäse, ½ Liter geriebenes Weißbrot und 4 Eier. Zur Sauce nimmt man dann noch so viel Parmesankäse als nöthig ist.

Zwei Mittelzander sind für 8—10 Personen ausreichend.

2. Mit Holländer- oder Schweizerkäse.

Der Zander wird ebenfalls gereinigt, gespalten, von den Rückengräten befreit, in beliebige Stücke geschnitten und gesalzen. So bleibt er eine Stunde stehen.

Kopf, Schwanz und die Gräten werden nun in's Gefäß nach unten gelegt; dann kommen zerschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, einige Gewürzkörner und über dieses alles die Fischstücke. Nun wird so viel Wasser aufgegossen, daß die Fischstücke eben nur damit bedeckt sind. Hiermit läßt man sie kochen, schäumt sie gut ab und nimmt die Stücke heraus, so wie sie eben gar sind, damit sie nicht verkochen.

Die Gräten und das Uebrige kocht man länger und kräftig ein und klärt dann die Brühe durch ein Sieb.

Auf 2 große Zander werden 15 große Zwiebeln mit 250 Gramm klein geschnittenem, frischen Speck in einem tiefen Gefäß ganz weich gekocht — ja nicht gebraten — und durchgeschlagen.

Zu diesen durchgeschlagenen Zwiebeln gießt man die geklärte Fischbrühe, schwitzt Mehl mit einem tüchtigen Stück Butter durch, thut es dazu und zuletzt nach Geschmack eine tüchtige Portion geriebenen Eidamer- oder Schweizerkäse. Wenn die Sauce bündig genug und fertig ist, richtet man sie über die Fische an.

3. Ganzer Zander mit dicker Butter oder anderer Sauce.

Der Zander wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen und des Ansehens wegen dann erst gewaschen ist, ohne zerschnitten worden zu sein, besalzen und eine Stunde stehen gelassen.

Alsdann thut man ihn in ein passendes Gefäß, legt ihn darin rund oder lang und kocht ihn in Wasser und Wurzeln nebst einigen Zwiebeln und Gewürzkörnern gar, aber nicht zu weich, damit er nicht zerfällt. Zu diesem Kochen bedient man sich am besten eines Fischkessels.

Nun servirt man ihn ganz auf einer passenden Schüssel, garnirt ihn mit grüner Petersilie und giebt dicke Butter oder auch solche Saucen dazu, die man zum Lachs zu geben pflegt.

4. Mit Eiern oder Meerrettig.

Nachdem der Zander auf die schon beschriebene Weise gereinigt, in Stücke geschnitten und besalzen ist, bleibt er 1 bis 2 Stunden im Salz stehen.

Dann kocht man ihn mit Zwiebeln, Wurzeln, Pfeffer und Gewürz ab und giebt am Tisch braune Butter und hart gekochte und dann gehackte Eier dazu.

Man kann aber auch die Eier fortlassen, mit der noch schäumenden braunen Butter fein geriebenen Meerrettig bebrühen und diese Sauce zum Zander geben. Das Gefäß, worin man die Sauce giebt, darf aber höchstens halb voll Meerrettig sein, damit die Sauce nicht zu dick wird und auch Butter über dem Meerrettig stehen bleibt.

190. Karpfen.

1. In Bier oder Rothwein.

Man sticht dem Karpfen unter dem Kopf in die Kehle, fängt das Blut mit etwas Essig auf, nimmt den Karpfen aus, schneidet ihn ungeschuppt in Stücke und thut diese — nachdem sie eine Stunde besalzen gestanden — in eine Kasserolle; die Köpfe nach unten, dann die Mittelstücke und zuletzt die Schwänze. An einen Mittelkarpfen nimmt man ungefähr eine Zwiebel, das nöthige Salz, einige Sellerie- und Petersilienwurzeln und gießt leichtes, mit wenig Wasser verdünntes Braunbier oder auch eine Mischung von Braunbier oder echtem Weißbier — niemals bitteres oder bayrisches — auf. Die Fische müssen ziemlich eng darin liegen.

Nun stellt man sie an's Feuer, schäumt sie aus, legt dann ein gutes Stück Butter, Gewürz und einige Kreidenelken an und rührt das Blut nebst etwas geriebenem Schwarzbrot und dem vorher in Rothwein oder Essig eingeweichten Thorner Pfefferkuchen (in Ermangelung von diesem auch Speispfefferkuchen) in solcher Portion an die Fische, daß die Sauce bündig wird. Zuletzt thut man noch Zucker, Citronenscheiben ohne Kerne und, wenn man will, etwas Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee, zuweilen auch etwas Pflaumenessig dazu.

Statt des Bieres nimmt man auch Rothwein und bräunt den Zucker mit der Butter zusammen auf der Pfanne, ehe man

beides zum Karpfen thut; im Uebrigen werden die Rothweinkarpfen wie die Bierkarpfen bereitet.

Karpfen verkochen noch leichter wie andere Fische; daher zur Sauce Alles vorbereitet sein muß, ehe dieselben an's Feuer gestellt werden, damit sie nicht zu lange zu kochen brauchen. Auch dürfen sie nur gelinde, nicht scharf kochen.

2. Mit Schwarzbrot und Sardellen.

Das Ganze gilt für einen Karpfen. Wenn der Karpfen, nachdem er, wie im Vorhergehenden angegeben, vorbereitet worden, zur Hälfte in den Kessel gelegt worden ist, d. h. Kopf-Gebinde und noch ein paar Stücke, so nimmt man eine gute große Zwiebel und 100 Gramm großer Sardellen, hackt sie zusammen klein und wirft sie in den Kessel. — Dann nimmt man noch 100 Gramm Sardellen (also zu einem Karpfen 200 Gramm), reißt sie nur auseinander, wirft sie auch hinein, ebenso für 20 Pf. Kapern und für 20 Pf. Oliven, auch einen reichlichen Eßlöffel voll gemischter gestoßener Kreidenelken, Pfeffer und Gewürz. Dann kommt die zweite Hälfte des Fisches darauf. Oben auf kommt ein Kopf Sellerie und eine große Petersilienwurzel. Dann gießt man nur so viel Wasser auf, daß die Fleischstücke eng darin liegen, damit nicht zu viel Sauce wird, und stellt sie auf's Feuer.

Wenn der Karpfen etwas geschäumt ist, legt man ungefähr 260 Gramm Butter hinein und schneidet eine Citrone ohne Kerne an. Zuletzt thut man ungefähr 70 Gramm Zucker und so viel geriebenes Schwarzbrot dazu, daß die Sauce davon bündig wird.

Hiermit läßt man nun die Sauce fertig kochen und legt beim Anrichten in Butter gebratene Semmel und Brotschnitte um den Rand der Schüssel.

3. Ganzer Karpfen mit dicker Butter oder anderer Sauce.

Die Karpfen werden ausgenommen, aber nicht zerschnitten, sondern rund oder lang in einem passenden Gefäß (am liebsten in einem Fischkessel) mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz gar gekocht, aber nicht zu weich, damit sie beim Anrichten nicht auseinander fallen. Alsdann werden sie auf der Schüssel mit grüner Petersilie angerichtet, und wird dicke Butter, Essig oder eine andere Sauce, wie man sie zum Lachs giebt, dazu gegeben.

Giebt man sie nur mit Essig, so kann man sie auch vor dem Kochen in Stücke schneiden.

4. Mit Dill und Sahne.

Die Karpfen werden wie die Bierkarpfen vorbereitet, in Stücke geschnitten und 1—2 Stunden besalzen.

Dann setzt man zerschnittene Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln mit Wasser auf's Feuer, läßt dies etwas verkochen, legt die Fischstücke, ohne sie zu waschen, in die kochende Brühe, schäumt sie aus, legt Gewürz, ganzen Pfeffer und ein gut Stück Butter dazu, rührt fette saure Sahne mit etwas Essig und Weizenmehl zusammen an die Sauce, daß sie bündig wird, und thut, wenn die Sauce nicht scharf genug schmeckt, auch noch ein klein wenig gestoßenen Pfeffer, Salz oder Essig dazu.

Kurz vor dem Anrichten thut man ein gutes Theil sehr fein gehackten, grünen Dill, d. h. nur die Blättchen davon, dazu und läßt ihn mit durchbrühen. Beim Anrichten gießt man die Sauce durch einen Durchschlag, um die Wurzeln abzusondern.

191. Hecht.

1. Pflückhecht mit Sardellen und Kapern.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten, läßt man ihn besalzen eine Stunde stehen, kocht ihn dann mit Wurzeln und Zwiebeln gar, grätet ihn aus, pflückt ihn in nicht allzu große Stücke und klärt die Brühe durch ein Sieb.

Nunmehr schwitzt man in einem Tiegel in einem tüchtigen Stück Butter so viel Weizenmehl weißlich, als zur Sauce nöthig sein wird, gießt von der durchgeklärten Fischbrühe dazu und, wenn man will, auch ein klein wenig leichte Fleischbrühe, thut fein gehackte oder geriebene Chalotten, Sardellen, Kapern, ein wenig Gewürz und gestoßenen Pfeffer und Citronenscheiben ohne Kerne an, läßt die Sauce bündig kochen und legt zuletzt die Fischstückchen hinein. Man giebt auch kleine Fleischklöße hinein und garnirt auch die Schüssel damit.

2. Pflückhecht mit Maccaroni und Parmesankäse für 12 Personen.

3 Kilogramm Hecht, 370 Gramm Maccaroni, 250 Gramm gute Butter, 1½ Löffel Mehl, ¼ Liter süße Sahne, 180 bis 190 Gramm geriebener Parmesankäse.

Der Hecht wird in mittelgroße Stücke geschnitten, mit Salz, Wurzeln und Gewürz abgekocht, aus der Brühe genommen, entgrätet und in kleine Stücke geschnitten.

In der durchgegossenen Brühe werden die Maccaroni weich gekocht.

Danach läßt man die Butter zergehen, rührt das Mehl dazu, thut die Sahne hinein und nimmt die Brühe, worin die Maccaroni gekocht, zum Verdünnen der Sauce. Zuletzt thut man den geriebenen Parmesankäse dazu.

Hiernach legt man in eine tiefe Schüssel abwechselnd eine Lage Maccaroni, eine Lage Fische und gießt die Sauce darüber. Das Gericht muß lange vor dem Gebrauch gemacht und auf Dampf gewärmt werden; dann verbindet sich Alles besser und schmeckt angenehmer.

3. Schüssel-Hecht.

Nachdem der Hecht geschuppt und gereinigt worden, schneidet man ihn in beliebige Stücke und besalzt ihn. Ob man spaltet, hängt von seiner Stärke ab.

Nachdem er eine Stunde gestanden, nimmt man eine Blechschüssel, legt die Fischstücke abwechselnd mit einem reichlichen Theil gehackter Sardellen, gehackter Chalotten, Citronensaft, Kapern, tüchtig Butter und ein wenig fein geriebenem Weißbrot, auch 1—3 Eßlöffel voll Wasser darauf und läßt den Hecht verdeckt über Kohlenfeuer dämpfen. Ist er bis zur Hälfte gar, dann schneidet man noch einige Citronenscheiben ohne Kerne an und dreht die Stücke um. Die Sauce muß von dem Weißbrot und den Sardellen etwas sehmig sein.

Wenn der Hecht so dick ist, daß man ihn spalten muß, dann legt man die Hautseite zuerst nach unten, damit beim Anrichten die Haut oben bleibt. — Auch kann man, wenn man nicht im Besitz einer Blechschüssel ist, diese Speise im Tiegel oder auf der Plinzenpfanne bereiten und sodann vorsichtig auf einer anderen Schüssel anrichten.

4. Gefüllter Hecht.

Ein 4—5 Kilogramm schwerer Hecht wird geschuppt, gewaschen, dann ausgenommen, ungeschnitten besalzen und mit folgender Farce gefüllt:

Man nehme von 3—4 Heringen die Milch, rühre dieselbe mit Eigelb und Butter ab, thue dann etwas fein gehackte Heringe — besser noch Sardellen —, Zwiebeln, geriebenes Weißbrot, etwas gestoßenen Pfeffer und Gewürz dazu und fülle damit den Hecht. Butter, Eier und Weißbrot müssen reichlich daran genommen werden.

Zugenäht, wird derselbe alsdann mit Sardellen gespickt, hin und wieder mit Ei bestrichen, mit Weißbrot bestreut, in die

in der Bratpfanne kochende Butter gelegt und im Ofen schön gelbbraun gebraten.

5. Aescher-Hecht.

Den Aescher-Hecht macht man in der Regel nur von großem Hecht. Der Hecht wird gespalten und eingesalzen. Wenn er 3—4 Tage gelegen hat, nimmt man ihn aus dem Salz und bestreut ihn mit Asche. So bleibt er wieder 3—4 Tage liegen, im Sommer bei starker Hitze natürlich kürzere, bei Kälte längere Zeit.

Wenn man ihn kochen will, wäscht man ihn mehrere Male in reinem Wasser ab, kocht ihn mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und klärt sie, grätet den Hecht aus, zerpflückt ihn aber nicht zu sehr, kocht die Suppe wie die Butterfischsuppe und legt zuletzt die Fischstücke hinein.

6. Ganzer Hecht mit Sauce.

Der Hecht wird gereinigt, aber nicht zerschnitten, besalzen, wie der ganze Karpfen oder Zander abgekocht, und mit dicker Butter oder einer der zum Lachs passenden Saucen zu Tisch gegeben.

192. Aal.

Man zieht dem Aal folgendermaßen die Haut ab: Man schneidet dieselbe unterhalb des Kopfes rund herum durch, bindet an der durchschnittenen Stelle einen Bindfaden fest um, macht eine Schlinge und hängt den Aal an einen festen Nagel; dann löst man die Haut so weit ab, daß man sie fassen kann, und zieht sie ganz herunter. Da die Haut sehr glatt ist, so ist es rathsam, sie mittelst eines Tuches anzufassen.

Um dem Thiere Qual zu ersparen, kann man erst den Kopf abhacken, dann die Haut etwas tiefer durchschneiden und sodann abziehen; in diesem Falle aber beeile man sich etwas, weil, je länger der Aal todt ist, desto schwerer die Haut sich abziehen läßt.

Nun nimmt man den Aal aus, schneidet ihn in Stücke, besalzt ihn scharf und bereitet ihn auf eine der nachstehend angegebenen Arten, wobei zuvor zu bemerken ist, daß Aale, um weich zu werden, länger kochen müssen als andere Fische.

1. Mit Sahne und Klößen.

Die aus dem Salz genommenen Aalstücke stellt man mit Sellerie, Petersilie, einer Zwiebel, Wasser und Gewürz an's Feuer, schäumt sie gut aus, salzt noch, wenn's nöthig ist, legt gut Butter an, rührt fette saure Sahne mit hinlänglichem Weizenmehl eben, thut dies, wenn der Aal weich ist, dazu, auch etwas

gestoßenen Pfeffer und nach Belieben fein gehackten, grünen Dill. Der Dill kommt kurz vor dem Anrichten dazu, da der Dillgeschmack durch zu langes Kochen verdampft.

Die Sauce muß gut sehmig sein, und giebt man in der Sauce und unter die Aalstücke gewöhnliche Mehlklöße.

2. Mit Wasser und Salz.

Die Aalstücke werden tüchtig gesalzen, mit Wurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gewürz sehr weich gekocht, dann herausgenommen und mit Essig, Oel und gehackter, grüner Petersilie oder Senfsauce sowohl kalt als warm zu Tische gegeben.

Will man den Aal länger aufbewahren, so nimmt man beim Kochen einen reichlichen Theil Essig dazu und bewahrt ihn dann in der Brühe; will man ihn kalt geben, so muß er in der Brühe erkalten.

3. Gebratener.

Abgezogen, ausgenommen und in Stücke geschnitten, bleibt der Aal eine Stunde besalzen stehen. Dann wälzt man die Stücke dünn in zerklopftem Ei, alsdann in geriebenem, mit etwas Weizenmehl vermischtem Weißbrot, legt sie auf eine Pfanne in kochende Butter und bratet sie, da sie schwer weich werden, recht langsam gelbbraun.

4. Mit Weißbier.

Der Aal wird auf die anfangs beschriebene Art vorbereitet. Nachdem er eine Stunde gut besalzen gestanden, legt man ihn schichtweise mit einigen Zwiebeln, Wurzeln, ganzem Pfeffer und Gewürz und einem guten Stück Butter in einen Tiegel, gießt so viel Berliner oder Thorner Weißbier auf, daß die Stücke nur eben bedeckt sind, läßt ihn hierin weich kochen und macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder feinstem Weizenmehl bündig. Zucker anzuthun, bleibt dem Belieben eines Jeden überlassen.

Hat man kein echtes Weißbier, so nehme man getrost anderes, thue aber zu demselben etwas Citronensäure oder Essig. Nur darf niemals bitteres Bier angewendet werden.

5. Topf-Aal.

Man wähle einen ziemlich großen Aal, ziehe ihn ab, nehme ihn aus und reinige ihn sorgfältig von allem Blut.

Dann lege man ihn pfropfenzieherartig gewunden in einen Topf, so daß er ihn gut ausfüllt, also in keinen zu großen Topf.

Den kleinen leeren Raum in der Mitte fülle man aus mit einem Stück guter Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, decke den Topf gut zu, verklebe ihn, setze ihn in heiße Asche und lasse den Inhalt darin langsam kochen.

Endlich wird der Aal herausgenommen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in einem Bratofen mit etwas Butter braun gebraten, demnächst aber mit dem Jus begossen.

Die größten Feinschmecker finden den auf diese Art zubereiteten Aal delikat.

6. Hamburger Aal.

Der Aal wird abgezogen, ausgenommen, in Stücke geschnitten, besalzen und bleibt so ½ Stunde stehen.

Dann werden die Stücke in Mehl gewälzt und in einen Tiegel oder in eine Kasserolle gelegt. Zwischen jede Schicht Aal kommen geschnittene Zwiebeln, gestoßener Pfeffer, engl. Gewürz und Butter, bis das Gefäß voll ist.

Dann wird ½ Flasche weißer oder rother Wein und eben so viel Weinessig zugegossen. So wird der Aal gar und weich gekocht.

193. **Gelatine** von Aal, Lachs oder Karpfen.

Nachdem die Fische in Stücke geschnitten und scharf besalzen gestanden haben, kocht man sie mit Sellerie- und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Gewürz, einigen Kälberfüßen und etwas Essig recht weich. Alsdann nimmt man sie aus der Brühe, legt sie sauber und hübsch geordnet in ein tiefes glattes Gefäß, welches nach oben zu etwas breiter ist, und verziert sie mit Citronenscheiben, Krebsschwänzen und Scheeren, welche man zuerst in dem Gefäß vertheilt, damit sie beim Ausstürzen nach außen kommen.

Hat man keine Kälberfüße, so nehme man statt derselben etwas Gelatine — etwa auf 2 Liter Brühe 50 Gramm — thue sie zu der heißen Fischbrühe, sobald die Stücke herausgenommen sind, und gieße, sobald die Gelatine aufgelöst ist, die Brühe durch eine Serviette über die Fische.

Wenn das Ganze erkaltet ist, gebe man es ausgestürzt mit Essig und Senfsauce zu Tische.

194. **Fisch-Salat (Mayonnaise).**

Man wählt hierzu alle möglichen Fische: Lachs, Zander oder Hecht 2c.

Die Fische werden, nachdem sie geschuppt und ausgenommen sind, gehörig besalzen und müssen so eine Stunde stehen. Dann kocht man sie mit einer guten Portion Wurzeln, Zwiebeln, Pfeffer und Gewürz rc. ab, nimmt sie aus der Brühe, entgrätet sie gut, zieht die Haut ab und zerpflückt sie in kleine Stücke wie zum Pflückhecht.

Danach fertigt man folgende Sauce an: 7 Eigelb, 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Tasse Wasser, 2 Tassen klare Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel gehackte Champignons, 2 Eßlöffel Champignonessig, 2 Eßlöffel Kapernessig, 1 Eßlöffel Weinessig und nach Bedürfniß Salz. Dies Alles wird kalt zusammengerührt, auf's Feuer gestellt und immer weiter gerührt. Sobald es kocht, nimmt man es vom Feuer ab und rührt 125 Gramm frische Butter ein. Nun rührt man die Sauce kalt, fügt ganz nach Belieben 1 Eßlöffel Provenceröl, 1 Eßlöffel präparirten Senf oder Mostrich oder auch nur Eins oder das Andere dazu, oder läßt auch Beides fort, thut die fertige Sauce schichtweise mit den Fischstückchen in eine Assiette und garnirt dieselbe beliebig mit Kapern, rund gedrehten Sardellen, geschnittenen Gurken u. dgl.

Nimmt man Provenceröl zu dieser Sauce, so ist etwas weniger Butter anzuwenden, damit die Sauce nicht zu fett wird.

195. Lachs.

Man nimmt den Lachs aus, spaltet ihn, wenn er sehr groß und dick ist, der Länge nach, nimmt die Rückengräten heraus und wäscht die Stücke ab. Dann besalzt man sie und läßt sie ½ Stunde stehen. Danach bindet man die Stücke gern mit etwas Bast fest zusammen, da sie beim Kochen leicht aus einander fallen. Kann man sie nicht binden, so kocht man sie desto vorsichtiger.

Nun stellt man die Stücke in Wasser an's Feuer, thut Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Essig dazu und läßt sie gar kochen.

Statt ihn in Stücke zu schneiden, kann man den Lachs auch wie den ganzen Karpfen unzerschnitten kochen; aber dies geschehe äußerst vorsichtig.

Man giebt ihn mit Essig oder dicker Butter, kalter Senfsauce rc. zu Tische.

Das Rückgrat kann man auch etwas fleischig ausschneiden und dann stückweise braten. Auch bereitet man Gelatine vom Lachs, sowie man auch ihn warm, auch kalt zu Tische giebt.

196. Steinbutten.

1. Gekochte.

Man kocht für eine feine Tafel die Steinbutte unzerschnitten. Nachdem man sie abgezogen und die wenigen Eingeweide unterhalb des Kopfes herausgezogen hat, wäscht man sie sauber ab, besalzt sie und läßt sie eine Stunde stehen. Danach kocht man sie — am liebsten in einem Fischkessel — mit Wurzeln und Gewürz, wenn's nöthig ist, auch mit Salz gar und giebt sie mit dicker Butter, Senfsauce oder dgl. zu Tische.

Die Steinbutten verkochen leicht, daher sie nicht zu lange und nicht scharf kochen müssen.

2. Gebratene.

Will man die Steinbutten braten, so werden sie ebenfalls abgezogen, der Kopf abgeschnitten und entfernt, die Eingeweide ebenfalls herausgezogen. Dann schneidet man sie in scheibige Stücke, besalzt diese, läßt sie ½ Stunde stehen, wälzt sie in Ei, danach in Mehl und geriebenem Weißbrot und bratet sie schön gelb.

Hierzu kann man auch nach Belieben eine Sardellensauce geben.

197. Flundern.

Die Eingeweide der Flundern werden ebenfalls unterhalb des Kopfes herausgezogen. Dann zieht man sie ganz ab, schneidet den Kopf weg und die Flundern in 2—3 Stücke. Diese läßt man ½ Stunde besalzen stehen und bratet sie wie die Steinbutten.

Mitunter giebt man sie auch abgekocht, in welchem Fall man sie auch nach Belieben ganz lassen kann. Man giebt sie dann mit frischer Butter oder Senfsauce. Sie haben ebenfalls sehr weiches Fleisch und zerfallen beim Kochen leicht, auch sind sie gebraten wohlschmeckender und werden daher selten gekocht.

198. Maränen.

Man schuppt sie ab, zieht die Eingeweide am Kopfende heraus, kocht sie mit Wurzeln, Zwiebeln, Salz und Gewürzen in Wasser gar und giebt dicke Butter, Essig oder Senfsauce dazu.

Man kann die Maränen auch braten, wie die Bratfische.

199. Forellen.

Sollen die Forellen in der Küche verwendet werden, so müssen sie ganz frisch, noch lebend, womöglich eben gefangen sein. Man nimmt sie aus, schuppt sie aber nicht, wäscht sie ab, kocht sie mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz gar, was

sehr schnell der Fall ist — giebt sie sehr heiß mit ganz frischer, nicht zerflossener Butter, mit Essig, Oel und gehackter Petersilie zu Tische; auch giebt man frische (neue) Kartoffeln in der Schale dazu.

Will man sie blau kochen, so übergießt man sie vor dem Kochen mit kochendem Essig, oder man nimmt beim Kochen etwas Essig unter die Brühe. Will man sie aber nur mit Butter genießen, so nimmt man keine Säure dazu.

200. Karausche.

Nachdem die Karauschen geschuppt, gewaschen und demnächst ausgenommen sind, läßt man sie eine Stunde besalzen stehen.

Dann setzt man Wurzeln und Zwiebeln in Wasser an's Feuer. Wenn dies kocht, legt man die Fische hinein, aber ja in die kochende Brühe, weil sie dann nicht so leicht zerfallen. Ebenso dürfen die Fische nur eben im Wasser liegen, nicht aber darf Wasser hoch überstehen.

Wenn die Fische ausgeschäumt sind, rührt man fette saure Sahne mit etwas Weizenmehl und Essig zusammen daran, thut etwas Gewürz, gestoßenen Pfeffer, ein Lorbeerblatt und eine reichliche Portion sehr fein gehackten Dill dazu und läßt die Sauce bündig kochen; auch kann man nach Belieben ein Stückchen Butter hinzufügen. — Da der Dillgeschmack sehr leicht verdampft, so thut man wohl, den Dill erst dann beizugeben, wenn die Fische angerichtet werden sollen.

Da die Karauschen sehr leicht aus einander kochen und sehr schnell gar sind, so rührt man die Sahne mit dem Mehl am liebsten zusammen, noch ehe man die Fische auf's Feuer stellt.

201. Fisch-Ragout.

Zwei Hechte mittlerer Größe reichen für 18 Personen hin. Sie werden abgezogen, von den Gräten befreit, in Stückchen geschnitten und besalzen stehen gelassen.

Die Abgänge werden gewaschen und mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Citronenschalen und Mousserons kräftig eingekocht und durchgegossen.

Hierin werden die Fischstückchen, jedoch ohne die Salzlake — halb gar gekocht.

Dann werden verschiedene Sorten Klöße gemacht — Fisch-, Fleisch-, Krebsklöße 2c. —, einige davon gebraten, andere in der Fischsauce gekocht.

Steinpilze werden gereinigt, gut abgewaschen, gewässert, in Stücke geschnitten und mit etwas Salz abgekocht. 400 Gramm Kastanien werden, nachdem die äußere Schale abgelöst ist, mit etwas Salz abgekocht, abgeputzt und in kaltes Wasser gelegt.

Nun schwitzt man ¼ Liter (etwas reichlich) Mehl mit 375 Gramm Butter in einer Kasserolle gelblich, gießt die Brühe von den Fischstückchen dazu, thut etwas weißen Wein, Citronensaft, etwas Muskatblüthe und Muskatnuß, ebenso etwas abgeriebene Citrone dazu, läßt die Sauce durchkochen, zieht sie dann mit 5 Eigelb ab und thut zuletzt die Fischstückchen, Klöße, Kastanien und Pilze hinein, die aber nur noch in der Sauce brühen, nicht kochen dürfen. Beim Anrichten giebt man die gebratenen Klöße auch hinein.

202. Fisch-Klops.

Die Fische, in der Regel Hechte, kocht man mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen und Salz in Wasser ab, grätet sie aus und pflückt sie in nicht zu kleine Stücke.

Dann fertigt man in dieser Weise einen Teig an. Man mischt geriebenes Weißbrot und geriebene Kartoffeln zu gleichen Theilen und nimmt hiervon reichlich halb so viel als Fische sind. Hierin nimmt man ein tüchtiges Stück Butter, Eier — für acht Personen 6—7 Eier —, fein gehackte Zwiebeln, Salz, gestoßenen Pfeffer, einige gehackte Sardellen und, wenn man es hat, etwas abgekochtes und sorgfältig ausgefasertes Kälbermark (Gehirn).

Dies arbeitet man Alles recht tüchtig und eben zusammen und drückt zuletzt die Fischstückchen hinein, die man jedoch nicht zerdrücken darf.

Dann formt man ungefähr einen Finger lange und 3 Finger dicke, längliche Klöße, die man etwas platt drückt, wälzt sie in Ei und dann in Mehl und geriebenem Weißbrot, bratet sie in Butter braun und knusperig und legt sie ohne Sauce auf eine warm gestellte Assiette oder Schüssel.

Hierüber fertigt man eine Heringssauce an, die man jedoch erst dann übergießt, wenn die Klopse verspeist werden sollen; denn sie weichen sehr leicht auf.

Alles läßt sich um so leichter anfertigen, wenn man den Teig etwas früher bereitet und die Klopse einige Stunden früher formt, als man sie braten will.

Zu der Heringssauce kann man die Fischbrühe verwenden.

203. Neunaugen.

Die Neunaugen werden, frisch gefangen, in ein Gefäß gethan, stark mit Salz bestreut und müssen sich in dem Salz todt laufen. Dann reibt man mit dem Salz tüchtig allen Schleim von ihnen herunter, wäscht sie ab, bestreicht sie mit Butter oder feinem Provenceröl, bratet sie auf einem Roste braun, legt sie schichtweise mit Gewürz, Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Kreidenelken in einen Topf und gießt Bieressig über.

Manche bebrühen sie auch mit kochendem Wasser und reiben sei dann erst mit Salz ab.

204. Heringe.

1. Frische.

Nachdem die Heringe geschuppt, die Eingeweide am Kopfende herausgezogen sind, werden die Köpfe abgeschnitten. Nun kocht man sie mit Salz, Wurzeln und Gewürzen gar und giebt sie mit dicker Butter, Senfsauce oder auch mit Essig.

Man bratet außerdem auch die frischen Heringe ganz ebenso wie die Bratfische.

2. Frische marinirte.

Nachdem sie ebenfalls geschuppt, ausgenommen und etwas besalzen sind, werden die Köpfe abgeschnitten. Die Milch kann man nach Belieben darin lassen oder entfernen. Nun bestreicht man sie mit Butter und bratet sie auf einem Roste braun, legt sie schichtweise mit Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Kreidenelken und einigen Citronenscheiben ohne Kerne in einen Topf und gießt guten Bieressig über.

Hat man von einem Mittagessen gebratene Heringe übrig, so kann man sie auch so einlegen; man verspeise sie dann aber bald, ehe der Essig trübe wird.

3. Marinirte von eingesalzenen Heringen.

Man wäscht die Heringe vom Salz rein ab, nimmt sie aus, zieht sie ab, wäscht sie noch einige Male tüchtig und läßt sie 5 bis 8 Stunden wässern, während welcher Zeit man einige Male frisches Wasser giebt.

Nach dieser Zeit legt man sie schichtweise mit kleinen ganzen Zwiebeln, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt, einigen Kreidenelken und Citronenscheiben ohne Kerne in einen Topf und gießt ziemlich scharfen Weinessig über; hat man Essigsprit, so verdünne man ihn mit etwas Wasser. Nach 2 Tagen kann man sie schon verspeisen.

4. Gefüllte zu braten

Man wäscht die Heringe gut ab, nimmt sie aus, ohne sie dabei gar zu weit aufzuschneiden, und läßt sie 3 bis 4 Stunden wässern, während welcher Zeit man öfter frisches Wasser giebt.

Danach zieht man sie ab, entfernt auch die dunkle Haut vom Rücken, nimmt geriebenes Roggenschrotbrot, fein gehackte Zwiebeln, etwas gestoßenen Pfeffer und, wenn sie vorhanden ist, die Heringsmilch, mischt dies nebst einem Stück Butter gut unter einander, füllt damit die Heringe und näht sie wieder zu. Nun drückt man sie in Ei, danach in geriebenes Weißbrot und Mehl, legt sie in bereits kochende Butter auf die Plinzenpfanne und bratet sie von beiden Seiten schön hellbraun.

5. Gehackte zu braten.

Nachdem der Hering ausgenommen, wird die Haut, auch die dunkle Haut des Rückens, abgezogen. Dann wird er gut, 3 bis 4 Stunden gewässert und, nachdem er dann über einem Sieb oder Durchschlag abgetropft ist, entgrätet und fein, aber nicht gar zu fein gehackt. Auf der Plinzenpfanne bräunt man die Butter gut, schüttet dann den gehackten Hering hinein und bratet ihn bei fleißigem Umrühren braun, aber nicht hart.

Diese Art Brathering kostet sehr viel mehr Butter, als die vorige.

Um die Heringe zu entgräten, faßt man den einen Schwanzflügel mit der rechten, den andern mit der linken Hand und reißt sie aus einander; mit leichter Mühe lassen sich sodann die Gräten entfernen.

6. Neue Heringe.

Neue Heringe nennt man die frisch eingesalzenen. Man bekommt sie, außer in den Seestädten, nur an wenigen Orten gut. Diese Heringe werden niemals gewässert, da sie dadurch an Wohlgeschmack verlieren würden, außerdem nicht lange genug eingesalzen sind, um der Wässerung überhaupt zu bedürfen. Man nimmt sie sorgfältig aus, wäscht sie mehrmals tüchtig, zieht sie wie gewöhnlich ab, daß die dunkle Haut am Rücken daran bleibt, läßt sie sehr trocken über einem Sieb abtropfen, schneidet sie in 2 Finger breite Querstücke und richtet sie in ihrer ursprünglichen Gestalt an.

Man giebt sie zu verschiedenem Gemüse oder auch mit neuen Kartoffeln und frischer Butter nach der Suppe.

7. Geräucherte.

Feinen holländischen, eingesalzenen Heringen zieht man die Eingeweide am Kopfe heraus, zieht sie nicht ab, wäscht sie innen und außen mehrere Male tüchtig und wässert sie 16 bis 20 Stunden ein, während welcher Zeit man öfters frisches Wasser giebt. Danach nimmt man sie aus dem Wasser, trocknet sie etwas ab und räuchert sie 8 bis 12 Stunden entweder in einer Räucherkammer oder an Stöcken in einer Salztonne, aus welcher der Boden ausgeschlagen ist, in der Art, daß man die Tonne auf einen Dreifuß stellt oder sie von zwei Seiten auf Ziegeln stützt und schwache Kohlen und Sägespähne unterschüttet. Der Rauch darf nicht stark und nicht heiß dazu kommen. Oben über deckt man ein altes durchlöchertes Linnenstück, damit der Rauch nicht zu schnell davon geht. Man sticht den Heringen die Augen aus und zieht durch die entstandene Oeffnung einen Bindfaden, mittelst welches man sie leicht über Stöcke aufhängt. Nach acht Stunden fängt man an zu untersuchen, ob sie gut sind; denn nicht alle Heringe wässern und räuchern gleich schnell.

205. Krebse.

1. In der Schale.

Man sucht die guten und lebendigen Krebse aus, thut sie in einen Eimer und brüht sie mit scharf kochendem Wasser todt. Dann gießt man sie ab, legt tüchtig Salz an — auf 180 Stück (3 Schock) Krebse ungefähr ¼ Liter und 1 Liter Wasser — und kocht sie hiermit bei zugedecktem Gefäß fast gar. Hiernach gießt man die Brühe ab, aber nicht fort, legt ein Stück Butter und eine Hand voll Kümmel an und gießt so viel süße Sahne dazu, als man Sauce zu bedürfen glaubt. Hierin läßt man die Krebse gar kochen.

Will man keine Kümmelsauce machen, so schüttet man statt des Kümmels ein paar Hände voll gehackten Dill an.

Man nimmt die Krebse aus der Sauce und rührt, wenn dieselbe nicht bündig genug ist, etwas Weizenmehl an, und wenn sie nicht salzig genug ist, thut man noch etwas von der Krebsbrühe dazu.

Liebt man nicht, die Krebse in der Sauce zu kochen, so kocht man sie im Salzwasser gar und bereitet die Sauce besonders mit Sahne, Kümmel, Mehl und der nöthigen Krebsbrühe.

2. Ausgeschälte.

Man kocht die Krebse, nachdem man sie ausgesucht und todtgebrüht hat, in scharfem Salzwasser halbgar. Alsdann bricht man sie aus den Schalen, zieht das Darmende heraus, setzt das Fleisch in fetter, süßer Sahne an's Feuer, schüttet fein gehackten Dill oder sehr fein gestoßenen Kümmel nach Belieben und Geschmack dazu, salzt ziemlich scharf, thut auch wohl etwas Krebsbutter dazu und macht die Sauce mit etwas Weizenmehl bündig.

Diese Speise ist schwer verdaulich und recht sättigend, daher man davon kleinerer Portionen bedarf, als man im ersten Augenblick für nöthig halten möchte.

Siebenter Abschnitt.

Klöße, Nudeln und Füllungen.

206. Brühklöße.

1. Mit Milch.

¼ einer mittelgroßen Tasse voll geschmolzener Butter, 2 Tassen voll Milch, 2 Tassen Mehl und 3 Eier werden mit etwas Salz, ein ganz klein wenig Muskatblüthe und nach Belieben Zucker gut durchgearbeitet und in einer Kasserolle so lange gekocht, bis der Teig losläßt. Ist er erkaltet, so werden noch 2 Eier dazugeschlagen und gut verrührt, und werden demnächst in Fleischbrühe oder Wasser kleine Klöße abgestochen.

2. Mit Wasser.

¼ Liter Mehl, ¼ Liter Wasser, 1 Stück Butter von der Größe eines Hühnereies, 1 Prise gestoßener Muskatblüthe und etwas Salz werden glatt und eben verrührt und dann bei tüchtigem Umrühren gekocht, bis der Teig sich vom Gefäße löst.

Ist die Masse abgekühlt, so rührt man 3 ganze Eier hinzu und sticht alsdann kleine Klößchen in kochende Brühe oder Wasser ab. Zucker kann man nach Belieben hinzu thun. Diese Portion reicht für 5—6 Personen.

207. Kartoffelklöße an Stelle von Brühklößen.

Eine mittelgroße Obertasse voll gekochter und dann geriebener Kartoffeln, genau eben so viel feines Weizenmehl, ½ Obertasse voll Sahne, 1 ganzes Ei, 2 bis 3 Eßlöffel voll

Aalsuppe für den einfachen Tisch.

6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. In 2 Liter gute Bouillon gibt man einen halben Teller voll junge Erbsen, ebensoviel würflig geschnittene Möhren und geviertelte gute Birnen hinein und kocht sie darin 30 Minuten. Zwei mittelgroße, sauber vorbereitete, zerschnittene Aale kocht man zu gleicher Zeit in Salzwasser halb gar, tut sie nun nebst zwei Handvoll Aalkräutern an die Suppe und kocht alles noch 30 Minuten. man rührt zuletzt eine helle Mehlschwitze an die Suppe, so daß sie leicht sämig wird, würzt sie mit 8—10 Tropfen Maggis Würze und gibt Schwammklößchen hinein. (Siehe auch Rezept Nr. 10.)

Braune Fischsuppe.

6 Personen. 1½ Stunden. 1½ Pfund Fisch, am besten Schellfisch, 50 Gramm Butter, einige Zwiebeln, Suppenkraut wie zur Fleischsuppe, einige Kräuter, wie Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Basilikum, Majoran, etwas ganzen Pfeffer, Salz, 2½ Liter Wasser, 80—90 Gramm Weizenmehl. Man dünstet die Kräuter mit dem Mehl in der Butter zu schöner brauner Farbe, fügt dann das Wasser und den sauber vorgerichteten und in kleine Stücke zerlegten Fisch hinzu und läßt die Suppe eine Stunde langsam kochen; sollte sie sehr einkochen, dann kann man etwas kochendes Wasser nachgießen. Hierauf wird die Suppe durch ein Sieb gerührt und vor dem Anrichten mit 10 bis 12 Tropfen Maggis Würze vollendet. Man richtet diese Fischsuppe am besten über ¼ Pfund in Wasser mit etwas Butter ausgequollenem Reis an. (Siehe auch Rezept Nr. 20.)

Krebssuppe.

20 Stück Krebse für 6 Personen. Bereitungsdauer 2 Stunden. Man kocht die Suppenkrebse, nachdem man sie gut gereinigt hat, in Wasser ohne Salz ab, löst die Krebsschwänze ganz aus den Schalen, entfernt den Darm, stößt dann die Hälfte der sogenannten Krebsnasen nebst Scheren und Schwanzschalen in einem Mörser mit 20 Gramm Butter so fein wie möglich, röstet sie alsdann bei schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lange, bis sich die Krebsbutter hellrot absetzt. In dieser Krebsbutter röstet man 3 Löffel feines Mehl, füllt soviel vorher bereitete gute Fleischbrühe dazu, daß man eine dünnsämige Suppe erhält, die man langsam etwa eine halbe Stunde kocht. Dann zerquirlt man zwei Eigelb mit süßer Sahne, zieht die

Suppe damit ab, streicht sie durch ein Sieb, würzt sie mit einer Prise Cayenne-Pfeffer und 10 Tropfen Maggis Würze und stellt sie bis zum Gebrauch in ein Wasserbad. Als Einlage gibt man Klößchen und die mit derselben Farce gefüllten Krebsnasen, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, gedämpfte Morcheln, junge Erbsen, legt vor dem Anrichten die halbierten Krebsschwänze hinein und serviert die Suppe sehr heiß. (Siehe auch Rezept Nr. 13.)

Aal mit Kräutersauce (gen. Aal grün).

6 Personen. Zubereitungszeit eine Stunde. 2 Kilo dicke Aale werden gut gereinigt, abgezogen, in handbreite Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben und eine Stunde zurückgestellt. Dann setzt man sie gut abgespült, mit schwacher Bouillon bedeckt, aufs Feuer, fügt etwas Pfeffer, einige Zwiebelscheiben und einige Stengel Estragon hinzu; wenn die Aalstücke gar sind, hebt man sie heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb, rührt 15 Gramm Butter mit 1 Eßlöffel Mehl an, kocht in der Brühe glatt, gibt noch 6—8 Tropfen Maggis Würze, etwas feingehackte Petersilie und Aalkräuter hinzu, läßt die Fischstücke in der Sauce erwärmen und gibt sie mit heißen Salzkartoffeln zur Tafel. (Siehe auch Rezept Nr. 2, Seite 97.)

Barsch in französischer Sauce.

2 Kilo, 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Mittelgroße Barsche werden geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und mit reichlich Butter in eine Kasserolle gelegt. Sobald sie auf beiden Seiten durchgedämpft sind, streut man etwas Mehl darüber, kehrt die Fische um und gießt so viel weißen Wein hinzu, daß sie bedeckt sind. Zugleich gibt man etwas feingestoßenen Nelkenpfeffer, gehackte Petersilie, feingehackte Schalotten hinein und läßt die Barsche fest zugedeckt langsam gar kochen, doch dürfen sie nicht im mindesten zerfallen. Alsdann verrührt man 2 Eigelb mit etwas Wasser und 8 Tropfen Maggis Würze, gibt es vorsichtig an die Sauce und serviert den Fisch mit Fleurons garniert.

Dorsch mit Travemünder Sauce.

Bereitungsdauer 1/2 Stunde. 6—8 Personen. 2—3 Kilo Dorsch werden in Stücke gehauen und mit kaltem Salzwasser zum Kochen gebracht. Man läßt den Fisch einige Minuten abkochen und zieht den Topf dann zurück. Unterdessen hat man aus 50 Gramm

Mehl und ebensoviel Butter eine weiße Mehlschwitze bereitet, rührt dieselbe mit Fleischbrühe zu einer kräftigen, sämigen Sauce, würzt sie mit Salz und einigen Pfefferkörnern, läßt sie aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer und rührt 12 Tropfen Maggis Würze hinein. Nun richtet man die Fischstücke, die man mit einem Sieblöffel aus dem Wasser gehoben hat, mit Petersilie verziert auf einer Schüssel an und reicht die Sauce dazu. Man gibt stets die Dorschleber mit zur Tafel.

Hecht mit Hamburger Sauce.

Kochdauer 1 Stunde. 6 Personen. 1½ Kilo Hecht wird geschuppt, sauber ausgenommen, gesalzen und in kochendem Wasser weich gekocht. Dann läßt man den Fisch im Wasser etwas abkühlen, löst alles Fleisch von Haut und Gräten und stellt es zurück, bis es vollends kalt geworden ist. Unterdessen bereitet man folgende Sauce: 4 hartgekochte Eigelb werden mit einem Eßlöffel feinem Öl und einem Teelöffel englischem Senf verrührt. Dann wird Salz, Pfeffer, Saft und die abgeriebene Schale einer Apfelsine, 1 Teelöffel Zucker, 2 Eßlöffel Johannisbeersaft, 1 Eßlöffel Madeira und ⅛ Liter kalte Bouillon zu der Sauce gegeben, eine Schalotte daran gerieben, 6—8 Tropfen Maggis Würze damit vermischt und alles gut untereinander gemengt. Man läßt die Sauce ½ Stunde stehen, treibt sie dann durch ein Haarsieb, gibt den Fisch hinein, schwenkt diesen gut darin um, richtet ihn auf einer Schüssel bergartig an, verziert mit Salatblättern und serviert ihn mit Salzkartoffeln.

Hummersalat.

Der Hummer wird gekocht, aus seinen Schalen gelöst, in längliche Stücke zerschnitten und in einer Salatschüssel mit 1 Löffel Essig, 1 Löffel Öl, etwas feinem Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und 1 Teelöffel Maggis Würze leicht durchrührt. Alsdann bereitet man eine Sauce von 2 geriebenen, hartgekochten Eidottern, verrührt dieselben mit 3 Eßlöffeln Provenceröl, 1 Glas Weißwein, 2 Löffeln Essig, feingehacktem Estragon, Petersilie und Zwiebeln, rührt 10—12 Tropfen Maggis Würze darunter, gibt die Sauce über die Hummerstücke und garniert den Salat mit jungen Salatblättern, hartgekochten Eiern und Zitronenscheiben.

Man kann zum Hummersalat auch eingemachte Hummern verwenden.

Karpfen blau zu kochen.

(Beliebtes Weihnachtsgericht.) $2^1/_2$ Kilo. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem die Fische in üblicher Weise vorbereitet, aber nicht abgeschuppt sind, legt man die Stücke in eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Sie werden dadurch blau, dürfen aber möglichst wenig berührt werden. Inzwischen läßt man in einem Fischkessel 2 Liter Wasser, in welchem man 2 Maggis Bouillonkapseln aufgelöst hat, aufkochen, fügt eine Zwiebel und einige Pfefferkörner hinzu, schmeckt nach Salz ab, legt die Karpfenstücke hinein und läßt sie, nachdem man gut abgeschäumt hat, einige Minuten langsam kochen. Sobald sich die Flossen leicht herausziehen lassen, sind die Fische gar und werden mit dem Heber hochgehoben und auf eine heiße Schüssel mit Fischuntersatz regelrecht aneinander gefügt; man legt auch die inzwischen ebenfalls gar gewordene Leber, Rogen und Milch dazu, serviert die Karpfen sehr heiß und gibt Salzkartoffeln mit zerlassener Butter, in der 8—10 Tropfen Maggis Würze verrührt sind, nebst zerriebenem Meerrettich, dem man etwas Zucker und Essig beigefügt hat, dazu. Man kann den so zubereiteten Meerrettich auch mit Schlagsahne verrührt geben, was in vielen Häusern sehr geschätzt ist.

Lachs gedämpft.

Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. $1^1/_2$ Kilo Lachs wird geschuppt, gewaschen, abgetrocknet, entgrätet und gesalzen. Man schneidet den Fisch in 6 länglich viereckige Stücke und läßt sie 15—20 Minuten liegen, damit das Salz gut durchzieht. In einem irdenen Topfe läßt man 60 Gramm Butter zergehen, legt den Lachs hinein, drückt den Saft einer Zitrone darüber aus, gießt $^1/_4$ Liter leichten Weißwein darunter, würzt mit einigen Pfefferkörnern und dämpft den Fisch fest zugedeckt 20 Minuten gar. Dann nimmt man die Fischstücke heraus, richtet sie an und bestreut sie mit einigen Kapern. Die kurz eingekochte Sauce wird mit 2 Eßlöffeln Sherry verbessert und, mit einem Teelöffel geriebenen Weißbrots vermischt, aufgekocht. Man vervollkommnet sie noch mit 6—8 Tropfen Maggis Würze, füllt sie über den Fisch und reicht Salzkartoffeln dazu. (Siehe auch Rezept Nr. 195.)

Muskatblüthe, und 2 Eßlöffel voll Zucker. Dies Alles rührt man gut zusammen und sticht dann Klöße davon in Fleischbrühe oder Wasser ab.

208. Abgestochene Eier. — Eierklöße.

Drei ganze Eier werden geschlagen, ebensoviel Milch, als die Eiermasse beträgt, wird dazu gethan, ebenso ein klein wenig Muskatblüthe, Zucker und etwas Salz. Diese Masse wird gut zerklopft, in einen Topf gethan, fest zugedeckt und eine Stunde in Wasser gekocht. — Dann werden die Klöße mit einem Blechlöffel abgestochen und in Fleischbrühe gelegt.

209. Sächsische Kartoffelklöße zum Braten.

Die Kartoffeln werden roh geschält, abgewaschen, gerieben und durch ein Sieb mit Wasser abgespült, damit sie die weiße Farbe nicht verlieren und das Kartoffmehl etwas ausgespült wird. Die Träbern oder Schlauben thut man in einen losen Beutel und windet sie so trocken aus, daß man sie aus einander bröckeln muß. Nun bebrüht man diese Träbern mit so viel schon bereit gehaltener kochender Milch, daß ein dicker Brei davon wird. Schon vorher schneidet man Weißbrot sehr kleinwürflig und Speck auch kleinwürflig, bratet Beides zusammen auf einer Pfanne knusprig und thut es mitsammt dem flüssigen Fett zu dem Brei, salzt auch richtig, formt dann große runde Klöße von 4 bis 5 Zoll Durchmesser und kocht sie in Wasser, wohl eine Stunde lang, gar.

Die gespülten Träbern dürfen nicht lange stehen, ehe sie mit der Milch bebrüht werden, weil sie dadurch roth werden und das Ansehen verlieren. Der Speck muß vorher gebraten sein und die Milch kochen, sowie die Träbern ausgewunden sind.

Man giebt diese Klöße statt der Kartoffeln zum Braten.

Das Verhältniß der einzelnen Bestandtheile der Klöße zu einander wird etwa folgendes sein: Auf die abgedrückten Träbern von ½ Liter geriebener Kartoffeln kommt ungefähr ⅛ Liter Milch, 38—40 Gramm Speck und etwa für 2 Pf. Weißbrot. — Diese Masse giebt 2—3 Klöße, und ist gut, dieselbe etwa zehn Minuten stehen zu lassen, ehe man die Klöße formt.

210. Leberklöße zu Fricassee &c.

Nach Bedürfniß wird die Hälfte oder ein kleinerer Theil der Leber von einem gemästeten Kalbe oder Schweine abgehäutet, fein gehackt und durchgeschlagen.

Auf 2 sehr gehäufte Kochlöffel voll durchgeschlagener Leber nimmt man 1 Kochlöffel voll geschabtes Schweine- oder Kalbfleisch, 2 mäßige Kochlöffel sehr fein gehackter und in Butter oder Fett etwas durchgeschwitzter Zwiebeln, 2 Kochlöffel gekochten, sehr fein würflig geschnittenen, nur fetten, ganz frischen Speck.

Hierauf nimmt man ein ganzes Ei, etwas gestoßenes Gewürz, ziemlich scharf gestoßenen Pfeffer und Salz.

Mit einer Reibkeule rührt man erst die Leber mit dem Fleisch tüchtig zusammen, setzt alsdann die Zwiebeln mit dem Fett dazu, nach und nach das Uebrige. Wenn Alles durchgearbeitet ist, läßt man es eine Stunde stehen und sticht dann mit einem Löffel möglichst runde Klöße in Fleischbrühe ab. Man kann diese Klöße nach Belieben mit Trüffeln oder Mousserons würzen.

211. Fischklöße zu Fisch-, Krebs- und Fleisch-Ragouts.

Hechte oder Zander werden abgezogen, ausgegrätet und fein gehackt.

Nun nimmt man ungefähr auf ½ Kilogramm Fischfleisch 3 bis 4 ganze Eier, etwa 130 Gramm Butter, 2 bis 3 Eßlöffel voll Sahne oder gute Milch, 1 bis 3 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot, einige fein gehackte Chalotten, etwas gestoßenen Pfeffer, richtig Salz, wenn man will, einige fein gehackte Sardellen, aber niemals Hering.

Dies Alles arbeitet man tüchtig durch einander und giebt, wenn der Teig nicht haltbar genug ist, etwas Weizenmehl dazu. Der Teig muß haltbar zum Kochen, aber auch locker sein.

Nun formt man beliebige Klöße entweder rund oder lang und platt, kocht sie in der von den Abgängen mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz bereiteten, gesalzenen Fischbrühe gar oder bratet sie.

Will man die Klöße zu Krebsfricassee anwenden, so nimmt man statt gewöhnlicher Butter Krebsbutter hinein.

212. Fleischklöße zu Fleischbrühen und Fricassee.

Man bereitet sie ebenso wie den Klopsteig, nur formt man sie stets kugelrund und sehr viel kleiner als den Klops.

213. Semmelklöße zu Fricassee, Suppen u. dgl.

½ Liter gute fette Milch (etwas reichlich gemessen), 3 ganze Eier, 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker, 1 reichliche Prise Salz, 1 Prise Muskatblüthe. Dies Alles wird tüchtig zusammengeklopft

und dann mit ⅜ Liter (aber nicht gehäuft) geriebenem Weißbrot vermischt. Zuletzt 2 Eßlöffel geschmolzene Butter und einige Korinthen hinein gethan und die Masse 1—2 Stunden stehen gelassen. Danach formt man runde Klöße, kocht sie langsam in Wasser gar und giebt sie in Suppen u. dgl. Diese Portion reicht für 6—7 Personen.

214. Gewöhnliche Mehlklöße.

1 Liter Mehl, ½ Liter Milch, 3 Eier, ein Stückchen Butter, etwas Salz.

Von dieser gut durchgearbeiteten Masse werden Klöße in Wasser abgestochen, gar gekocht und dann beliebig verwendet, entweder mit brauner Butter und Zwiebeln, Specksauce, Pflaumenkreide oder mit Obstsuppen.

215. Griesklöße.

¼ Liter feines Weizengries wird in Wasser ganz steif gekocht, wie eine Wallnuß groß Butter, Salz, etwas Zucker, ein wenig gestoßene Muskatblüthe oder Citronenschale und 1—2 Eigelb dazu gethan und gar gebrüht. — Danach wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß eingerührt und die Masse in ein Gefäß zum Erkalten gethan. Von dieser erkalteten Masse sticht man Klöße in die Terrine und gießt die kochende Brühe darüber. Diese Portion reicht für 3—4 Personen.

216. Klöße mit Specksauce.

Man bereitet recht gute gewöhnliche Klöße und giebt darüber eine Specksauce nach dem oben (139) angegebenen Recept.

217. Aepfelklöße.

Man macht einen guten, gewöhnlichen Klößeteig. Dann schält man mürbe, säuerliche Aepfel, schneidet sie in 4 Theile, auch kleiner, entfernt die Kerne, rührt die Aepfelstücke in den Teig, sticht in kochende Milch oder Wasser Klöße von beliebiger Größe ein und läßt sie langsam gar kochen.

Man giebt braune Butter, Zucker und Kaneel dazu. Für 6 Personen genügt ½ Kilogramm Mehl zum Teig.

218. Klöße mit Pflaumenkreide oder Apfelmus.

Pflaumenkreide, am besten durchgeschlagene, fein bereitete, wird mit Zucker, abgeriebener Citronenschale und ein wenig kochendem Wasser gut durchgerührt, dann in eine tiefe Gemüse-

schüssel gelegt und zum Durchwärmen auf einen heißen Wassertopf oder eine beliebige warme Stelle gestellt. Dann werden gewöhnliche Mehlklöße, nachdem über einem Durchschlag das Wasser abgelaufen, ganz heiß übergeschüttet, alsdann mit brauner Butter übergossen und mit Zucker und Kaneel bestreut, welches Beides man auch bei Tische noch zu giebt. Statt der Pflaumenkreide kann man auch Apfelmus nehmen.

219. Birnenklöße.

Man stobt (dämpft) die geschälten Birnen, um reichliche Sauce zu erhalten, in recht viel Wasser weich, thut nach Belieben Zucker, Rothwein oder Kirschsaft, Citronenschale oder Kaneel dazu und macht die Sauce mit Kartoffelmehl bündig.

Nun kocht man entweder Brühklöße oder besser Semmelklöße, schüttet dieselben in eine tiefe Schüssel und giebt die Birnen darüber.

220. Nudeln zu bereiten.

Auf jedes Ei nimmt man zwei Eßlöffel voll Milch und knetet dieses mit so viel feinstem Weizenmehl zusammen, daß ein fester Rollteig entsteht. Diesen rollt man nun so fein wie möglich aus, indem man ein nicht zu großes Stück davon schneidet, es auf's Feinste ausrollt, mit etwas Mehl bestreicht, einmal zusammenklappt und nochmals tüchtig ausrollt. Das zwischen gestrichene Mehl läßt den Teig nicht zusammenbacken, und man kann ihn auf diese Weise wie ein Mohnblatt ausrollen.

Sind die Platten auf diese Weise ausgerollt, so läßt man sie ein wenig, am besten etwa ½ Minute, gegen Feuer trocknen, bereibt sie dünn mit Mehl, rollt sie wie Plinzen zusammen und schneidet sie nun quer durch in lange, ganz feine Streifen.

Die so gewonnenen Nudeln kocht man in Milch, Wasser oder Fleischbrühe zu verschiedenen Speisen.

221. Verlorene oder ausgeschlagene Eier
zu verschiedenen Suppen oder Saucen.

Man stellt Wasser auf's Feuer, salzt es etwas und schlägt, sobald es kocht, ein Ei nach dem andern schnell, aber vorsichtig in das kochende Wasser, und zwar so nah wie möglich über dem Wasser, damit die Eier sich nicht lang ziehen, sondern ihre gute Form behalten; man hört daher mit dem Einschlagen auf, sowie das Wasser nicht mehr gut kocht. Sobald das Weiße der Eier hart geworden ist, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und

schneidet alle Fasern fort, damit sie ein sauberes Ansehen erhalten. Das Gelbe der Eier darf nicht hart sein. Auch thut man gut, nicht zu viele Eier auf einmal in's Wasser zu schlagen, damit das erste derselben nicht bereits hart gekocht ist, wenn das letzte eingeschlagen wird.

Wer ungeübt ist, kann auch jedes Ei einzeln kochen, indem man einen Schaumlöffel etwas tief in's kochende Wasser hält, das Ei schnell in denselben einläßt und es darin gar brüht.

Man giebt diese Eier in Sauerampfer-Suppe und Brühsuppen aller Art, oder auch mit verschiedenen Saucen, als Speck-, Sardellen-, Mostrich- oder Senfsauce.

222. Karlsbader Mehlnocken.

Ein voller Eßlöffel voll geschmolzener Butter, 2 Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Weizenmehl, tüchtig Salz und nur nach ganz besonderem Belieben Zucker. Diese Portion reicht in Fleischbrühe etwa für 5 Personen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, demnächst das Eigelb und Salz dazu gethan, dann der Schnee der beiden Eier eingerührt und nun erst die Masse mit dem Mehl zusammen gethan. Letzteres muß sehr eigen gemacht werden, damit keine Mehlklümpchen bleiben.

Hiervon sticht man kleine Klöße in Fleischbrühe oder Obstsuppe.

223. Füllungen zu verschiedenem Geflügel — Füllsel, Farce.

1. Fleisch-Farce.

Kalb- und Schweinefleisch zu gleichen Theilen wird fein gehackt, nachdem die Sehnen entfernt sind; auch wird etwas Schweinefett darunter geschabt.

Nun nimmt man etwa auf ½ Kilogramm gehacktes Fleisch ½ Liter geriebenes Weißbrot, ein Ei, ein gutes Stück Butter, Salz, etwas weißen Pfeffer und eine geriebene Zwiebel, arbeitet Alles durch einander und verwendet es zum Füllen verschiedenen Geflügels.

Man kann diese Farce würzen durch Trüffeln, Morcheln, auch Sardellen, besser aber noch durch Sardellenbutter, die man dann statt der anderen Butter nimmt.

2. Leber-Farce.

Die Leber von einem gemästeten Kalbe oder Schweine häutet man ab, hackt sie ganz fein und reibt sie durch einen Durch-

schlag. Hierzu thut man etwas fein geschabtes Schweine- oder Kalbfleisch, so daß 2 Theile Leber und 1 Theil Fleisch zusammengearbeitet werden.

Nun nimmt man ¼ Liter geschälte und einmal durchgeschnittene Zwiebeln, setzt sie in hinlänglichem Schweinefett oder, falls solches nicht vorhanden ist, in Butter an's Feuer, kocht sie weich — läßt sie aber nicht braten — und reibt sie durch einen Durchschlag. Gehackte Zwiebeln ersetzen diese durchgeschlagenen nicht. Zur Würze kann man mit diesen Zwiebeln einige Trüffelscheiben oder gut gereinigte Morcheln mitkochen, damit sich der Geschmack dem Fett mittheilt. Es muß halb so viel Fett als Leber und Fleisch sein.

Die durchgeriebenen Zwiebeln sammt allem Fett thut man zur gehackten Leber, salzt richtig, thut ziemlich reichlich gestoßenen Pfeffer dazu, ein ganz klein wenig Gewürz, gestoßene Kreidenelken — aber nur wenig —, eine gute Hand voll geriebenes Weißbrot, und 1 Eiweiß, welches man ein wenig durchklopft, aber nicht zu Schnee schlägt. Dies Alles arbeitet man tüchtig zusammen und füllt damit das Geflügel.

3. Semmelfüllsel.

Man bereitet die Masse dazu genau wie die Semmelklöße, läßt sie 1—2 Stunden stehen, damit die Semmel quillt, und füllt das Geflügel locker damit aus.

Achter Abschnitt.

Auf der Pfanne Gebackenes und Reis.

224. Dicker Reis.

Der Reis wird in Milch sehr weich, aber dick eingekocht und dann mit brauner Butter, Zucker und Kaneel bestreut; letzteres wird auch noch bei Tische dazu gegeben.

Statt der Butter kann man auch verschiedene Obstsaucen, Wein- oder Vanillesauce dazu geben.

225. Abgerührter Reis.

¼ Liter Reis, etwa 100 Gramm Butter, 5 bis 6 Eier, abgeriebene Citronenschale, Zucker nach Belieben, geriebene Mandeln, und Milch, auch etwa 1 Eßlöffel (knapp gemessen) Weizenmehl.

Der Reis wird in Milch weich gekocht, die Butter eingerührt (diese kann im Nothfall auch fortbleiben), das Eigelb, sowie das wenige Mehl nebst den Gewürzen dazu gethan, Alles gar gebrüht und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu gethan. Dies wird über dem Feuer gut eingerührt, danach der Reis in eine tiefe Schüssel gethan und Obstsauce oder auch nur Zucker dazu gegeben. — Man kann diesen Reis mit eingekochten oder auch gestobten Früchten verzieren, etwa gestobte Aepfel u. dgl.

226. Kartoffelplätzchen.

3 Obertassen mittlerer Größe voll Weizenmehl, 3 reichliche Obertassen voll gekochter und geriebener Kartoffeln, 2 Obertassen voll Sahne, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel geschmolzener Butter, etwas Zucker, 6 Eier, deren Weißes zu Schnee geschlagen, und nach Belieben etwas abgeriebene Citrone.

Wenn Alles zusammengerührt ist, backt man auf der Plinzenpfanne in Butter oder Schmalz kleine Plätzchen und bestreut sie mit Zucker. Zucker wird aber auch noch bei Tische dazu gegeben.

227. Sogenannte Kartoffelplinzen.

Die Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen, gerieben, und die Flüssigkeit, welche danach über denselben sich bildet, wird etwas abgegossen. Alsdann rührt man nur so viel feines Roggenmehl darunter, daß dieselben beim Backen zusammenhalten, thut richtig Salz hinein und backt auf einer Plinzenpfanne in Butter, Schmalz oder auch frischem Nierentalg — dieses ist sogar vorzuziehen — handgroße, dünne Plätzchen von beiden Seiten braun und knusperig.

Diese Kartoffelplinzen werden an vielen Orten an Fleischtagen für das Gesinde bereitet, sind jedoch auch wieder an anderen als zweite Speise für den Herrschaftstisch beliebt. Zucker giebt man dazu nicht; Hauptsache ist es, daß sie recht braun und knusperig sind und vor dem Anrichten nicht lange stehen, da sie alsdann hart werden und schlecht schmecken.

228. Reisplätzchen.

Man kocht den Reis — es kann kalter von vorhergegangener Mahlzeit angewendet werden — in Milch weich und sehr dick

ein, schlägt einige ganze Eier ein und rührt so viel Mehl daz
daß der Teig beim Backen gut hält, nach Verhältniß der Mas
einige Eßlöffel voll, auch etwas abgeriebene Citronen und e
wenig Zucker. Man backt hiervon in Butter oder Fett klei
Plätzchen auf beiden Seiten braun und giebt bei Tische m
Zucker dazu.

229. Arme Ritter.

Von Weißbrot oder, damit die Stücke nicht zu klein werde besser von sogenanntem Franzbrot, welches einen Tag alt se muß, da frisches beim Backen leicht aus einander fällt, schneid man fingerdicke Stücke, weicht sie in Milch ein und läßt s stehen, bis sie von der Milch durchzogen sind, was sehr schne der Fall sein kann, wenn das Weißbrot nur einen Tag alt is ist es mehrere Tage alt, so muß es etwas länger weichen. Dana legt man die Stücke vorsichtig auf ein Sieb und läßt sie abtropfe Von diesem Siebe werden sie verbacken.

Man legt Butter auf eine Pfanne, wälzt jedes Stück in g zerklopftem Ei, legt es in die kochende Butter, gießt mit de Löffel noch auf jedes Stück etwas Ei und backt nun die Stüc von beiden Seiten hellbraun. Man bestreut sie auf der Schüss mit Zucker und Kaneel und giebt bei Tische nur Zucker dazu.

Karthäuser-Knödel.

Von kleinen, recht runden, gewöhnlichen Weißbrötchen à 2 P das Stück (nicht Zwieback) wird die braune, harte Kruste auf de Reibeisen ganz abgerieben, und dieselben danach in Milch, welc tüchtig mit Zucker, 1—2 Eigelb, und etwas abgeriebener Citrone schale verklopft worden ist, eingeweicht. Die Milch muß etwa darüber stehen.

Sind die Brötchen nun ganz von der Milch durchzogen u weich, so läßt man sie einen Augenblick über dem Durchschl abtropfen, wälzt sie in zerklopftem Ei, danach in der abgeriebene Kruste und backt sie wie die Pfannkuchen in Schmalz. Sowie s gelb sind, werden sie aus dem Fett genommen und, mit ein Weinschaumsäure (Chaudeau) übergossen, zu Tische gegeben.

230. Abgeschnittene, kleine Apfelkuchen.

1. Mit Hefe.

5 ganze Eier, 2 Eigelb, ½ Liter süße Sahne, 15 Gram Pfundhefe und so viel Mehl, daß daraus ein mäßig dick Klößeteig wird — ungefähr ein Liter. — Das Weiße der 5 Ei wird zu Schnee geschlagen.

Die Pfundhefe weicht man in der Sahne auf und rührt den Teig eine halbe Stunde vor dem Backen ein. Hat man keine Hefe, so schlägt man das Weiße aller 5 Eier zu Schnee.

Nun schält man saure mürbe Aepfel, schneidet sie in runde Scheiben, bewälzt sie mit Teig, legt sie in kochendes Schmalz oder kochende Butter auf eine Plinzenpfanne und backt sie von beiden Seiten hellbraun.

2. Ohne Hefe.

15 Löffel Mehl, 15 Löffel Sahne (Eßlöffel), 15 Eier, 125 Gramm Butter und etwas Rum. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen. — Mit den Aepfeln verfährt man wie oben.

Diese Portion kann man verkleinern, indem man stets auf 1 Ei einen Löffel Mehl, einen Löffel Sahne und ein Stück Butter von der Größe einer Haselnuß nimmt.

3. Mit Bier.

Gutes Weiß- oder Braunbier, womöglich leichtes und süßlich schmeckendes — niemals bayrisches oder bitteres Bier — wird mit Weizenmehl zusammengerührt — ungefähr auf ¼ Liter ⅜ Liter Bier — und eine halbe Stunde stehen gelassen; danach backt man die Apfelscheiben darin aus, wie bereits angegeben.

Vorzüglich ist das Recept gerade nicht; es ersetzt nur da, wo Eier fehlen und man sparen muß, die besseren Recepte.

4. In der Kasserolle zu backen.

½ Liter fette süße Sahne, ¾ Liter Mehl und 5 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, rührt man zusammen. Die Apfelschnitte werden gut mit Zucker bestreut und müssen so eine halbe Stunde wenigstens stehen. Danach werden sie in dem Teig gewälzt — der Zuckersaft bleibt zurück — und in Schmalz oder Butter wie Pfannkuchen gebacken.

231. Pommelchen oder Hefenplätzchen.

2 Liter Mehl, ½ Liter Milch, 6 bis 7 Eier, 150 Gramm (ein reichliches Viertelpfund) Butter, Rosinen, Zucker, Korinthen, abgeriebene Citronenschale oder Kardamome nach Belieben, dazu einige Löffel Bierhefe oder 100 Gramm Pfundhefe und etwas Salz.

Dies Alles wohl zusammengerührt, läßt man gut aufgehen, sticht dann mit einem Eßlöffel kleine Häufchen in kochendes Schmalz oder abgeklärte Butter in einen Tiegel oder eine Pfanne und backt sie gar und langsam braun. Pommelchen, auch Pfannkuchen, nennt man sie, wenn sie im Tiegel gebacken sind. Diese

giebt man zum Kaffee, die auf der Pfanne gebackenen Plätzchen in der Regel zum Mittags- oder Abendessen. Statt der 7 Eier kann man auch heruntergehen bis auf nur 2 Eier, nimmt dann aber ein wenig Milch mehr.

232. Pirogues (Piroggen), kleine.

Kuchen, mit weißem Käse — Quark, auch Glumse genannt — gebacken.

1. Ungefüllte.

Dicke, abgesahnte, saure Milch wird auf eine heiße Stelle gesetzt, damit sich der Käsestoff langsam zusammenzieht. Wenn dies geschehen ist, gießt man die Molken durch einen Durchschlag ab, thut die auf diese Weise gewonnene Glumse in einen Beutel oder in ein Tuch, legt ein Brett darüber und auf dieses einen Stein und preßt sie einige Stunden, damit die Molke gänzlich abläuft.

½ Liter von dieser Glumse reibt man in einem Reibenapf mit einer Keule trocken ganz fein, rührt nach und nach 3 ganze Eier, einen Eßlöffel recht fette, süße Sahne, 2 gehäufte Eßlöffel voll Weizenmehl, eine tüchtige Prise Salz, gewaschene und getrocknete Korinthen und 1 bis 2 Eßlöffel voll Zucker dazu. Danach formt man mit den Händen kleine runde Kugeln, drückt sie in beliebiger Größe platt, wälzt sie von beiden Seiten in Mehl, legt sie in scharf kochende Butter und macht sie darin langsam von beiden Seiten braun. Zucker und die braune Butter giebt man dazu.

2. Gefüllte.

Man reibt ½ Liter Glumse ebenfalls fein, thut dazu 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, etwas Zucker, 1 Prise fein gestoßenes Gewürz, 1 Prise Salz, 1 Löffel Weizenmehl, ein klein wenig Sahne, abgekochte und klein geschnittene, trockene Pflaumen, auch ein klein wenig von der Pflaumensuppe und rührt dies Alles gut zusammen.

Ein ganzes Ei, 1 Eigelb, 2 Löffel Sahne und so viel Mehl, daß ein starker Rollteig davon wird, arbeitet man fest zusammen, rollt ihn dünn aus, legt von der zubereiteten Glumse kleine Häufchen auf die eine Hälfte desselben, klappt die andere Hälfte über, drückt den Teig um die Häufchen ganz fest an, löst dieselben mit einem Rädereisen aus, kocht sie in etwas gesalzenem Wasser ab und giebt sie mit brauner Butter, Zucker und Kaneel zu Tisch.

233. Plinzen.

1. Gewöhnliche.

½ Liter Milch, 5 ganze Eier — auch weniger — und so viel Mehl, daß sich der Teig dünn gießen läßt — ungefähr ¼ Liter.

Nun schwitzt man Butter oder Schmalz auf der Pfanne, läßt die Pfanne recht heiß werden, gießt dann die Butter aus und nimmt mit einem Holzlöffel so viel Teig auf die Pfanne, als man zu einer Plinze gebraucht. Die Pfanne schwenkt man nun so um, daß sie ganz dünn mit dem Teig beläuft, gießt den übrigen Teig, der etwa die Plinze verdicken würde, von der Pfanne zurück und stellt sie dann wieder auf's Feuer. Einen Augenblick läßt man sie stehen, löst dann mit einem dünnen biegsamen Messer die Plinze am Rande von der Pfanne los, gießt ringsum etwas Butter unter, damit die Plinze gut losbackt, schüttelt dabei die Pfanne etwas, daß die Plinze nicht brennt und festbackt, läßt sie dunkelgelb werden, dreht sie mit dem Messer um und läßt sie auf der anderen Seite auch gelb werden.

Jede Plinze rollt man zusammen oder klappt sie im Kreuz zusammen und giebt nur Zucker, gedämpftes Obst oder Pflaumenkreide dazu.

Manche glauben die Sache recht gut zu machen, wenn sie zu diesen Plinzen das Eiweiß zu Schnee schlagen; dies ist aber unrichtig. Je dünner und feiner diese Plinzen ausgebacken werden, desto wohlschmeckender sind sie. So werden sie aber nicht, wenn das Eiweiß zu Schnee geschlagen wird.

2. Englische.

4 Eier, 1 Obertasse (mittlerer Größe) voll Sahne, 1 Kochlöffel voll Mehl und abgeriebene Citronenschale. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Uebrigen zusammengerührt. — Nun werden die Plinzen etwas dick immer nur von einer Seite gebacken, über einandergelegt und zwischen jede entweder Marmelade, Pflaumenkreide oder mit gesiebtem Zucker ganz steif verdickter Citronensaft zwischengestrichen. Die letzte Plinze wird von beiden Seiten gebacken. Man kann auch Obstsauce dazu geben.

Wenn man Citronensaft mit Zucker zwischenstreicht, so thut man gut, nicht zu dick und auch nicht zu weit nach dem Rande streichen, da der Zucker durch die Wärme schmilzt und ohnehin nach dem Rande der Plinze etwas abzieht.

3. Königsberger Citronenplinzen.

7 Eigelb, ½ Liter Milch, ½ Liter Mehl, aber nicht gehäuft, sondern glatt abgestrichen, und eine abgeriebene Citrone. Dies wird gut glatt zusammengerührt.

Man schlägt von 12 Eiern das Weiße zu Schnee, nimmt 250 Gramm gesiebten Zucker, von 4 Citronen den Saft, backt die Plinzen recht rösch und dünn nur von einer Seite, legt oben über die ungebackene Seite einen reichlichen Eßlöffel voll Schnee etwas länglich über die Mitte der Plinze, sie gleichsam dadurch in 2 Hälften theilend, streut ungefähr 2 gute Theelöffel voll Zucker über und träufelt ungefähr einen Theelöffel voll Citronensaft darauf, klappt die Plinze von beiden Seiten über den Schnee und schiebt sie danach vorsichtig von der Pfanne auf die Schüssel.

Die Plinzen dürfen nicht über einander, sondern müssen neben einander liegen, damit der Schnee nicht gedrückt wird.

Schnee, gesiebter Zucker und der ausgepreßte Citronensaft, in dem sich aber keine Kerne befinden dürfen, müssen beim Beginn des Backens fertig zur Hand sein; auch muß die Schüssel mit den fertigen Plinzen gut warm stehen.

Manchem dürfte der Saft von 4 Citronen auf diese Portion etwas zu viel sein; indessen lieben auch Viele die Plinzen etwas herzhaft.

Diese Portion giebt ungefähr 14 Plinzen. Vom Zucker muß so viel zurückbehalten werden, daß die Plinzen, wenn sie fertig sind, zur Genüge bestreut werden können; ein mäßiges halbes Pfund Butter reicht zum Backen aus.

Zum Backen bediene man sich einer kleinen Pfanne, weil es sich mit einer großen schwerer arbeitet und die auf ihr gebackenen Plinzen nicht so appetitlich aussehen.

234. Omelettes.

1. Königsberger Citronen-Omelette.

Auf 12 Personen 18 Eier, auf jedes Ei 15 Gramm gesiebter Zucker und etwas fein geriebene Citronenschale.

Zuerst wird das Eigelb allein gerührt, dann nach und nach der Zucker dazu. Hiermit muß das Eigelb so lange gerührt werden, bis es ganz schäumig ist; dann kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und wird tüchtig und gleichmäßig eingerührt.

Nun werden auf einer Pfanne ziemlich dicke Plinzen nur von einer Seite gebacken und zwar derart, daß man die Plinzen

nur anbackt — der Schnee darf nicht hart werden —, danach auf eine Schüssel über einander gelegt, und zwischen jede Plinze werden eingelegte Kirschen, Himbeeren u. dgl. ohne Saft, und einige Tropfen Citronensaft gethan. Auf 18 Eier kann man den Saft von 3 Citronen rechnen und von dieser Portion etwa 5 Plinzen anfertigen.

Wenn die letzte Plinze über gelegt wird, stellt man die Speise in den Ofen, aber etwas hoch, damit der Schaum von oben nur gelb backt; denn die Speise muß durchweg schaumig bleiben und nicht etwa von unten hart werden oder ansetzen.

2. Mit Sahne. (Vorzügliche Omelette.)

6 Eier, ½ Liter Sahne, 1 Eßlöffel voll Mehl, etwas Zucker, eine kleine Prise Salz. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen.

Von dieser Masse backe man ungefähr 3 Omelettes; denn sie müssen dick sein. Man gieße also ungefähr den dritten Theil auf die Pfanne, backe die Masse halb mit Butter, halb mit Schmalz nur von einer Seite, lege beliebig Früchte oder Marmelade auf die Mitte der Omelette, klappe das Gebäck einmal zusammen in Halbmondform und schiebe es vorsichtig von der Pfanne auf die Schüssel. Die Omelettes dürfen nie über einander liegen, weil sie dadurch an Lockerheit verlieren würden. Man lege sie auf eine lange Schüssel neben einander.

3. Mit Wasser.

½ Liter Wasser, ½ Liter Mehl, 8 Eier und eine tüchtige Prise Salz. Eigelb, Mehl und Wasser werden glatt und eben verrührt; dann kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinein.

Hiervon backt man ebenfalls in halb Schmalz, halb Butter dicke Plinzen auf einer Pfanne — von dieser Portion etwa 5 bis 6 —, streicht beliebige Marmelade oder Zucker dazwischen und klappt sie zusammen. Sie werden auch nur von einer Seite gebacken. Diese Portion reicht für 3 bis 4 Personen aus.

4. Brüh-Eierkuchen — zum Ersatz für besseren.

½ Liter Mehl wird mit ½ Liter kochendem, brodelndem Wasser eingerührt. Dann kommen 3 Eier dazu, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen.

Hiervon werden mäßig dicke Plinzen auf einer Seite gebacken und über einander gelegt. Marmelade wird dazwischen gestrichen, oder auch Obstsauce dazu gegeben.

Neunter Abschnitt.

Puddings.

235. Pudding von Mehl mit beliebigen Veränderungen.

½ Liter Milch, 8 Eier, 135 Gramm Mehl, 135 Gramm Butter, 135 Gramm Zucker, Citronenschale.

Butter und Zucker werden mit der Hälfte der Milch auf's Feuer gestellt; mit der andern Hälfte der Milch wird das Mehl kalt zusammengerührt.

Sobald die Milch mit der Butter und dem Zucker kocht, wird das mit der Milch verrührte Mehl allmälig hinein gethan und unter beständigem Umrühren und Abreiben vom Boden des Gefäßes so lange gekocht, bis der Teig von der Kasserolle losläßt.

Ist der Teig etwas abgekühlt, so kommen allmälig die Eidotter, etwas abgeriebene Citronenschale und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Dann bindet man den Teig in eine gut gewässerte — damit jeglicher Seifgeschmack abzieht — mit Butter ausgestrichene Serviette lose ein und läßt ihn in Wasser eine Stunde kochen. Man lege ihn in's kochende Wasser.

Will man den Pudding in einer Form kochen, so streicht man dieselbe mit Butter aus, streut sie auch nach Belieben mit geriebenem Weißbrot aus, gießt den Teig in die Form, jedoch so, daß sie nur zu ¾ Theilen gefüllt ist, deckt sie mit einem passenden Deckel ganz fest zu, welcher an der inneren Seite auch etwas mit Butter bestrichen wird, hängt sie dergestalt in's Wassergefäß, daß sich die Ohren auf dem Rande des Gefäßes stützen, legt etwas Schweres darauf, damit die Form ganz fest liegt, und legt auch auf den Deckel etwas Schweres, damit er fest schließt. Am besten kocht man die Form in einem großen Tiegel.

Nun sorgt man dafür, daß erstens kein Wasser in die Form einkochen kann, zweitens, daß die Form hoch genug von Wasser umgeben ist und dasselbe immer im Kochen bleibt, drittens, daß im Anfang wenig, später stets mehr Kohlen auf den Deckel gelegt werden, damit der Teig gleich allmälig und ohne von oben zu brennen, in die Höhe steigt. Zu diesem Zweck hebt man einige Male den Deckel vorsichtig ab, schüttet dabei die todten Kohlen herunter und legt wieder frische auf.

Jede Portion muß eine Stunde kochen, also 2 Portionen 2 Stunden u. s. f. Jedoch schadet es dem Pudding nicht wesentlich, wenn er länger kocht, als angegeben.

Man kann diesen Pudding beliebig verändern, indem man z. B. gut verlesene, gewaschene und sorgfältig getrocknete Sultanrosinen, geschnittenen Citronat, fein geschnittene, kandirte Orangenschale, abgeriebene Citronenschale und geriebene, bittere und süße Mandeln dazu thut, oder nur geriebene Mandeln und Citronenschale, oder wenn man geschälte und scheibig geschnittene Aepfelstücke nebst Citronenschale mit Teig durchrührt, oder auch nur etwas Citronensaft und Citronenschale unter den Teig mischt.

Mischt man Citronensaft unter den Teig, so giebt man bei Tische nur Zucker zum Pudding; zu den übrigen Arten desselben giebt man Obst- oder Weinsauce.

236. Pudding von Semmel.

375 Gramm Semmel, ¾ Liter Milch, 4 Eier, 4 Eßlöffel voll Zucker, 4 Eßlöffel geschmolzene Butter, 70 Gramm Citronat und Pomeranzenschale zusammen, 60 Gramm Rosinen und Korinthen, etwas Citronenschale, etwas süße und bittere geriebene Mandeln, etwas Salz.

Die Eier werden tüchtig mit dem Zucker geklopft, dann Milch, Butter und Salz dazugethan, und danach die klein gebrochene Semmel hineingelegt. Wenn diese gut durchzogen und erweicht ist, mischt man die Masse gut und gleichmäßig mit den Rosinen und Gewürzen, und thut sie in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit geriebenem Weißbrot ausgestreute Puddingsform.

Der Pudding muß 1½ Stunde kochen, kann aber auch länger kochen, ohne schlecht zu werden. Man giebt eine Wein- oder Obstsauce dazu. Am besten Chaudeausauce. Diese Portion reicht für 4 bis 5 Personen.

237. Plumpudding.

¼ Kilogramm Sultanrosinen, ¼ Kilogramm Korinthen, beide sorgfältig gewaschen und getrocknet, ¼ Kilogramm würflig geschnittenes Nierenfett, 16 Eier, ¼ Liter gute Milch, eine große, gehäufte Obertasse voll schönes Weizenmehl, eine Obertasse voll geriebener Semmel, ¼ Liter Rum, 125 Gramm fein geschnittenes Citronat und 375 Gramm Zucker.

Dies Alles, gut durchgerührt, wird in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Serviette fest eingebunden — nämlich so, daß, wenn man die Serviette mit der Teigmasse in die Höhe hält, zwischen dem Teig und dem Bindeknoten ein fingerbreiter Raum ist — und 4 Stunden fortwährend im Wasser gekocht.

Zur Sauce nimmt man 10 Eigelb, ¾ Liter Franzwein, ¼ Liter Rum, ½ Liter Wasser, Zucker und Kartoffelmehl nach Belieben und kocht dies bündig. Man kann auch Madeirasauce oder eine Chaudeau-Weinsauce dazu geben.

Zum Anrichten hebt man den Pudding aus dem Wasser, legt ihn auf einen passenden, nicht zu kleinen Durchschlag, schneidet schnell den Bindfaden auf, schlägt die Serviette aus einander, legt die Schüssel über den Durchschlag und stürzt bei schnellem Umdrehen den Pudding auf die Schüssel.

Nach Belieben gießt man über den Pudding etwas Rum, zündet diesen an, und trägt den Pudding brennend zu Tische.

238. Pudding von Kartoffeln.

Man nimmt 470 Gramm gekochte und geriebene Kartoffeln, 60 Gramm Mehl, 135 Gramm Butter, 10 Eier, Zucker und Kaneel, oder auch nur abgeriebene Citrone.

Wenn dies Alles gut durchgerührt ist, bringt man es wie den gewöhnlichen Mehlpudding auf's Feuer und läßt es 2 Stunden in vollem Wasser kochen.

Man giebt Zucker oder Obstsauce dazu.

239. Pudding von Reis.

½ Kilogramm Reis wird in 2½ Liter Milch weich und dick gekocht. Sobald dies geschehen ist, legt man 375 Gramm Butter dazu und läßt den Reis erkalten.

Hiernach schlägt man 13 Eier dazu, thut ferner hinzu die abgeriebene Schale von einer Citrone, Zucker und Kaneel nach Belieben und läßt den Pudding entweder in der Serviette oder Form, wie den gewöhnlichen Mehlpudding, eine Stunde die Portion kochen.

240. Pudding von Fleisch.

Hierzu nimmt man gebratene, auch gekochte Fleischreste aller Art, auch mit rohem Rind- oder Kalbfleisch gemischt.

750 Gramm Fleisch, 200 Gramm Weißbrot, 200 Gramm Butter, 8 Eier, ¼ Liter Milch, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Chalotten und nach Belieben Parmesankäse.

Das Fleisch wird fein gehackt, die Semmel gerieben, die Chalotten geschwitzt.

Danach wird Alles gut mit dem Eigelb zusammengerührt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu gethan, und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und geriebenem Weißbrot bestreuten Form 1½ Stunde gekocht.

Hierzu giebt man Sardellen-, Herings- oder Kapernsauce.

241. **Pudding von Fisch.** (Nach Scheibler.)

1 Kilogramm ausgegräteten, fein gehackten, rohen Hecht, 385 Gramm Butter, 8 ganze Eier, für 10 Pf. Milch- oder anderes Weißbrot in ½ Liter Milch (etwas reichlich gemessen) eingeweicht, etwas abgeriebene Citronenschale, etwas Muskatnuß, 135 Gramm Mark (Gehirn), 3 bis 4 fein gehackte Chalotten.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit derselben das Fischfleisch eine Weile tüchtig durchgerieben; dann thut man allmälig alles Uebrige dazu, zuletzt das Milchbrot und das fein geschnittene Mark, Alles unter beständigem Reiben. Danach wird dieser Pudding wie der gewöhnliche Mehlpudding zum Kochen eingesetzt und 2 Stunden gekocht.

Man giebt eine Sardellensauce dazu, und dürfte die Portion für 8 bis 12 Personen ausreichen.

242. **Pudding von Brot.** (Nach Jungius.)

200 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt; dann kommen nach und nach 4 ganze Eier, 6 Eigelb, 30 Gramm fein würfelförmig geschnittene, kandirte Orangenschale, eben so viel Citronat, 130 Gramm Zucker, 8 Stück gehackte, bittere Mandeln, 130 Gramm türkische Rosinen, 260 Gramm geriebener, guter Pumpernickel oder gut ausgebackenes Schwarzbrot (Schrotbrot), eine gute Prise gestoßener Kaneel, eine Prise gestoßene Kreidenelken, abgeriebene Citronenschale, und zuletzt der Eiweißschnee der 6 Eier dazu.

Man kocht die Masse in einer gut mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Form und giebt eine beliebige Weinsauce dazu.

Die Portion muß eine Stunde kochen, und reicht aus für 7 bis 8 Personen.

243. Pudding von Gries.

1 Liter Milch, 100 Gramm Gries (feine Weizengrütze), 50 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, 6 Eier, 1 Prise Salz, 8 bittere Mandeln, etwas Citronenschale.

Milch, Gries, Zucker, Butter, Salz, geriebene Mandeln und Citronenschale werden glatt verrührt und gar gekocht. Wenn der Brei etwas abgekühlt ist, kommt das Eigelb dazu und dann der Schnee der Eier, gut eingerührt.

In eine mit Butter ausgestrichene und mit Weißbrot bestreute Form gethan, kocht man den Pudding 1½ Stunde und giebt Obst- oder Wein-, auch Vanillesauce dazu. Diese Portion reicht für 4 bis 5 Personen.

Zehnter Abschnitt.

Mehlspeisen.

244. Mehlspeise mit Vanille.

120 Gramm Butter stellt man an's Feuer, rührt 60 Gramm Mehl und ½ Liter Sahne dazu und kocht davon einen Brei; in diesen werden, wenn er abgekühlt, 8 Eigelb und 90 Gramm Zucker nebst Vanille hineingethan. Zuletzt kommt das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern dazu.

Die Form wird mit Butter ausgestrichen, geriebenem Weißbrot bestreut, und die Portion muß ½ Stunde backen.

245. Mehlspeise von Reis oder feiner Weizengrütze.

350 Gramm Reis (ungefähr ⅜ Liter) in Milch gar und dick gekocht, dann ein gutes Stück Butter hineingerührt — etwa 125 Gramm —, klein gestoßene bittere Mandeln, Citronenschale, Zucker, von 12 bis 14 Eiern das Gelbe, das Weiße zu Schnee geschlagen, zuletzt dazu gerührt und eine Stunde jede Portion gebacken.

Anstatt Reis kann man auch feine Weizengrütze und anstatt der Citrone Vanille oder Kaneel nehmen; auch kann nach Belieben Füllung mit Obst angewendet werden.

246. Mehlspeise von Reis oder Reismehl mit Guß.

Tags vorher, ehe man diese Speise bereiten will, schält man Aepfel, schneidet sie in 8 Theile, kocht sie in etwas Wein und Zucker halbweich und läßt alsdann den Saft über einem Sieb gut abtropfen.

Morgens früh läßt man auch Zuckerkirschen, Himbeeren oder Prasseln über einem Sieb gut abtropfen.

Nun kocht man 100 Gramm Reis oder Reismehl in 1 Liter Milch ganz weich. Dann nimmt man 170 Gramm Butter, reibt sie zu Sahne, thut allmälig 8 Eier, 220 Gramm geriebenen Zucker, ½ Schote Vanille dazu, rührt dies mit der Reismasse zusammen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier hinein.

Hiernach streicht man die Form mit Butter aus und thut eine dünne Schicht Teig hinein; auf diesen legt man eine Schicht Aepfel, zwischen welche man hin und wieder von den abgetropften Früchten legt, dann wieder Teig und Früchte abwechselnd. Nach oben kommt nur Teig. So läßt man die Speise, jede Portion eine Stunde langsam backen. Es ist gut, wenn auf den Boden wenig, ganz oben mehr Teig gelegt wird.

Während die Speise im Ofen backt, schlägt man von 6 bis 8 Eiweiß Schnee, thut tüchtig gesiebten Zucker und einige Tropfen Citronensaft dazu, streicht dies dann über die Speise, wenn sie eine halbe Stunde im Ofen gestanden hat, und läßt sie noch einmal im Ofen gelb werden.

247. Mehlspeise mit Sahne.

100 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 8 Eigelb rühre man gut zusammen. Dann koche man ½ Liter Sahne mit 100 Gramm Butter auf, gieße dieselbe unter beständigem Rühren in den Teig, reibe etwas Citronenschale an und thue das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier dazu.

Die Portion backt ungefähr ½ Stunde.

248. Mehlspeise von Zwieback.

Für 60 Pf. runder ganzer Zwieback, ein etwas reichlich gemessenes Liter Sahne, 12 Eier, 115 Gramm Butter, 115 Gramm Zucker und von einer Citrone die abgeriebene Schale.

Die Zwiebacke werden gespalten und in die mit Butter ausgestrichene Form mit der gebackenen Seite nach unten gelegt; der Zucker und die Citronenschale werden zwischenein übergestreut.

Die Sahne wird aufgekocht, die Butter in die heiße Sahne gelegt, abgekühlt, mit den Eidottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß zusammengerührt, über die Zwiebacke gegossen und so ½ Stunde gebacken.

249. Mehlspeise mit Aepfeln.

1. Die feinste mit Sahne.

20 bis 25 säuerliche Aepfel werden geschält, von den Kernen befreit, in Stücke geschnitten und mit ein klein wenig Wein und Zucker gar geschmort. Dann lasse man sie über einem Siebe gut abtropfen.

In 1 Liter süßer Sahne werden 4 Eßlöffel voll feinsten Weizenmehls sehmig gekocht und darin 165 Gramm Butter, 165 Gramm Zucker nebst etwas geriebener Citronenschale eingerührt.

Wenn diese Masse abgekühlt ist, wird das Gelbe von 12 Eiern nach und nach zugeklopft, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und über die Aepfel in die Form gegossen.

Die Form streicht man gut mit Butter aus, ebenso mit geriebenem Weißbrot, welches man aber auf dem Boden etwas stärker ausstreut, legt dann die erkalteten Aepfel hinein, gießt den Teig über und backt die Speise fast ¾ Stunden. Diese Portion giebt 2 mittelgroße Mehlspeisen, und dürfte dieselbe für 12 Personen ausreichen.

2. Mit Reis.

½ Kilogramm Reis wird dick und weich in Milch gekocht, und 250 Gramm Butter werden dazugerührt; wenn die Masse abgekühlt ist, setzt man das Gelbe von 9 Eiern, den Schnee dieser 9 Eier und auch etwas Citronenschale dazu.

Die geschälten und geschnittenen Aepfel werden nur mit Zucker und abgeriebener Citrone durchgeschmort und müssen über einem Sieb abtropfen. — Schichtweise mit dem Reis in eine präparirte Form gethan, muß die Speise fast eine Stunde backen. Sie geräth stets.

3. Mit Nudeln.

Geschälte Aepfel schmort man nur mit Zucker und Citronenschale durch und läßt sie über einem Siebe abtropfen.

Darauf macht man feine Nudeln von ungefähr 3 Eiern und etwas Milch, kocht sie in Milch ab und läßt sie sehr trocken ablaufen.

Sodann rührt man ein gutes Stück Butter (120 bis 125 Gramm) zu Sahne, schlägt das Gelbe von 12 bis 14 Eiern allmälig dazu und rührt dies mit den Nudeln gut durch, ebenso etwas Zucker, Citronenschale und auch nach Belieben Korinthen; zuletzt kommt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinein.

In eine mit Butter wohl ausgestrichene Form legt man nun eine dünne Schicht Nudelmasse, dann die Aepfel und dann wieder die Nudelmasse und läßt die Speise fast eine Stunde backen. Sie geräth sehr leicht und reicht für 8 bis 10 Personen.

4. Mit Brot.

Geriebenes, grobes Schwarzbrot und feines Roggenbrot wird zu gleichen Theilen gemischt. Hiervon schüttet man in eine gut ausgestrichene Form 2 Finger dick ein, streut darüber Zucker und Kaneel und legt reichlich zerpflückte Butter darüber. Dann legt man eine tüchtige Schicht nur mit Zucker und Citronenschale gestopfte Aepfel darüber, dann wieder eine Schicht Brot, streut wieder Zucker und Zimmt, belegt die Speise dick mit Butter und läßt sie so backen. Da weder Eier noch Sahne dazu kommen, muß die Speise etwas fett sein, und Zimmt und Zucker dürfen nicht gespart werden. Die Speise geräth immer.

5. Zwei Mal gebacken.

15 Aepfel werden geschält, in Flintensteinform geschnitten und dann mit etwas Zucker und Butter durchgeschmort.

Nun werden $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, 4 Hände voll geriebenes Weißbrot (ungefähr $\frac{8}{16}$ Liter), etwas Zucker, Citronenschale und 12 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, gut zusammengerührt.

Hierauf gießt man in die mit Butter ausgestrichene und mit Weißbrot ausgestreute Form die Hälfte des Teiges, läßt die Masse gelbbraun backen, legt darüber die noch heißen Aepfel, gießt die andere Hälfte des Teiges darüber und läßt die Speise gar backen. Die Portion reicht für 6 bis 8 Personen.

6. Mit Citronat.

Man nimmt 15 mittelgroße Aepfel, schält sie, schneidet sie in etwa 4 bis 6 Theile, schmort sie mit Zucker und Citronenschale halb weich und läßt sie über einem Sieb abtropfen.

Man nehme nun 115 Gramm fein geschnittenes Citronat, 115 Gramm klein gestoßene, süße Mandeln, für 4 Pf. geriebene Semmel, 115 Gramm gestoßenen Zucker und 8 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ist. — Dies Alles mit den

Aepfeln gut zusammengerührt wird in einer gut ausgestrichenen Form gebacken und reicht für 8 bis 10 Personen.

Auch kann man statt der Aepfel frische Pflaumen nehmen. Diese müssen dann gebrüht, abgezogen werden und über einem Siebe trocken abtropfen. Letzteres geschieht am besten Tags vorher.

250. Mehlspeise von Nudeln.

Nudeln von 3 Eiern werden in Milch gar gekocht; herausgenommen und gut abgetropft, werden sie mit 200 Gramm Butter, Zucker, abgeriebener Citronenschale, etwas Kaneel, ¼ Liter Sahne, 12 Eiern, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ist, und einem Eßlöffel feinen Weizenmehls gut zusammengerührt, in die präparirte Form gethan und eine Stunde gebacken. Die Butter wird in die heißen Nudeln hineingelegt; die Portion reicht für 7 bis 8 Personen.

251. Mehlspeise von Chocolade.

110 Gramm Chocolade werden mit 125 Gramm Weizenmehl und ½ Liter Milch gebrüht. Wenn der Brei erkaltet ist, werden 5 Eigelb, 55 Gramm Zucker und der Eierschnee dazu gerührt, und wird diese Masse dann in einer gut ausgestrichenen Form ½ Stunde gebacken. Man giebt diese Speise entweder ohne Sauce oder mit einer beliebigen Weinsauce. — Die angegebene Portion ist hinreichend für 5 Personen.

252. Mehlspeise von Plinzen.

Man nimmt hierzu gewöhnliche Plinzen — für 6 bis 7 Personen etwa 4 bis 5. Wenn sie erkaltet sind, streicht man eingemachte Himbeeren oder anderes derartiges Eingemachtes dazwischen, rollt jede Plinze zusammen und schneidet dieselbe in kleine, ungefähr einen Daumen lange Stücke.

Dann nimmt man eine mit Butter ausgestrichene Form, legt die Stückchen hinein und höchstens 50 Gramm klein gepflückte Butter dazwischen, dann quirlt man 7 ganze Eier, etwas Zucker, Kaneel, ein wenig Mehl und ½ Liter Milch tüchtig zusammen und gießt es über die Plinzen, jedoch nicht eher, als wenn man sie in den Ofen schieben will. Es lassen sich übrig gebliebene Plinzen sehr wohl zu dieser Speise verwenden.

253. Mehlspeise mit eingelegten Kirschen.

Man nimmt 1 Liter Sahne, 120 Gramm Zucker, 12 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird. Ist dies Alles

mit etwas abgeriebener Citrone oder Kaneel gut verrührt, so legt man in die mit Butter ausgestrichene Form einen Finger breit eingelegte Zuckerkirschen, von denen jedoch der Zucker über einem Durchschlag gut abgetropft ist, gießt den Guß über und läßt die Speise ½ Stunde backen. Sie ist hinreichend für 6 bis 7 Personen.

254. Mehlspeise mit Apfelsinen.

20 Eigelb, 450 Gramm Zucker, der Saft von 4 von den Kernen befreiten Apfelsinen, und die abgeriebene Schale derselben. Dies wird eine Stunde lang gerührt. Dann kommt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu, und wird das Ganze in einer gut präparirten Form eine Stunde gebacken. Diese Portion reicht für 8 bis 10 Personen.

255. Mehlspeise von Citronen.

1. Mit Butter.

230 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt; dazu kommen nach und nach 4 Eßlöffel Mehl, 13 Eigelb, 230 Gramm Zucker, der Saft von 4 sorgfältig von den Kernen befreiten Citronen, die abgeriebene Schale von 3 Citronen, 1 Liter süße Sahne und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 13 Eier. Man nehme sich in Acht, daß die Sahne nicht rinnt. Diese Masse wird in eine gut ausgestrichene Form gegossen und beinahe 2 Stunden gebacken. Diese Portion ist hinreichend für 8 bis 10 Personen.

2. Ohne Butter.

Auf eine Citrone nimmt man 4 Eier, 70 Gramm Zucker und nach Belieben 1 bis 2 Eßlöffel geriebenes Weißbrot oder Mehl.

Während das Eigelb gut geklopft wird, kommt allmälig dazu die abgeriebene Citronenschale, der Zucker, der durchgepreßte Saft und das zu Schnee geschlagene Eiweiß.

3 auch 4 Portionen werden in einer gut ausgestrichenen Form ½ bis 1 Stunde gebacken, und reicht eine Portion für circa 2 bis 3 Personen.

256. Mehlspeise von Kartoffeln.

1. Mit Butter.

500 Gramm gekochte Kartoffeln, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 8 Eier, von ½ Citrone die Schale, etwas bittere Mandeln.

Der zu Sahne gerührten Butter setzt man zuerst die geriebenen Kartoffeln, alsdann die Eidotter, die Gewürze und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß zu, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es eine Stunde backen. Diese Portion ist hinreichend für 7 bis 8 Personen.

2. Ohne Butter.

Man nimmt auf 580 Gramm gekochte und geriebene Kartoffeln 230 Gramm Zucker, 5 Gramm bittere, 70 Gramm süße gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 18 Eier, 12 Eiweiß von diesen zu Schnee geschlagen, rührt dies Alles mit einer Reibekeule zusammen, thut es in die Butter mit ausgestrichene Form und läßt sie eine Stunde backen. Diese Portion reicht für 10 bis 14 Personen.

257. Schmand-Kuchen.

90 Gramm Mehl, 12 Eier — von 6 aber nur das Weiße —, 200 Gramm Butter, ¼ Liter Sahne, 2 bis 3 Eßlöffel Zucker, eine große Prise Muskatblüthe und etwas Salz.

Alles wird allmälig zusammengerührt, das Weiße der 6 Eier zu Schnee geschlagen, zuletzt hinzugethan, die Masse danach in einer mit Butter gut ausgestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Form bei mäßiger Hitze ungefähr eine Stunde gebacken, dann ein wenig abgekühlt, ausgestürzt und mit Backobst zu Tische gegeben.

Will man lieber messen, als abwiegen, so nehme man 1 Glas Sahne, ¾ Glas Eigelb, ¾ Glas Mehl, knappe ¾ Glas geschmolzener Butter und halb so viel Eiweiß als Eigelb.

258. Apfelpei.

Man nehme 30 bis 40 Borsdorfer Aepfel, je nach der Größe derselben, dazu 250 Gramm weißen Kochzucker, die würfelförmig geschnittene Schale von 2 Citronen und etwa eine Obertasse voll eingelegter Himbeeren.

Die geschälten Aepfel schneide man in Flintensteinform — Scheibchen von etwa 1 Zoll Größe —, rühre Alles gut zusammen, thue es auf eine weiße Schüssel, mache einen nicht zu dünnen Deckel von Blätterteig darüber und lasse es bei scharfer Hitze im Ofen gar backen, wozu fast eine halbe Stunde nöthig sein wird.

Elfter Abschnitt.

Kalte Speisen.

259. Verhältniß der Gelatine zu Flüssigkeit und Zucker.

Auf 50 Gramm Gelatine rechnet man 375 Gramm (¾ Pfd.) Zucker und 2 Liter Flüssigkeit durchschnittlich. Ist die Flüssigkeit schon mit Zucker oder Milch oder gar Eiern versetzt, so muß dies natürlich etwas in Berechnung gezogen werden.

260. Kalte Speisen mit frischen Himbeeren oder Erdbeeren.

12 Eidotter rührt man mit einer Flasche leichten weißen Wein gleichmäßig zusammen, dann reibt man eine Citrone auf Zucker ab und thut diesen Zucker (etwa 250 Gramm) nebst dem Saft der Citrone dazu. Es muß richtig süß schmecken.

Diese Crême rührt man in einer Kasserolle auf dem Feuer ab, thut die noch lauwarme Auflösung von 50 Gramm Gelatine zur heißen Masse, rührt Alles gut durch und zuletzt den Schnee von nur 8 Eiern hinein.

Zur Auflösung der Gelatine wird etwa ¼ Liter Wasser — vielleicht auch eine Kleinigkeit mehr — nöthig sein.

Man garnirt die Speise mit frischen Erd- oder Himbeeren und giebt auch noch solche besonders dazu.

261. Kalte Citronenspeise mit geschlagener Sahne.

470 Gramm Zucker, 20 Eigelb, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, von 4 Citronen der Saft, 3 sehr mäßige Eßlöffel gesiebtes Kartoffelmehl, ¼ Liter weißen Wein, 50 Gramm Gelatine, das Eiweiß zu Schnee.

Zucker und Eigelb werden zu tüchtigem Schaum geschlagen, diesem Citronenschale, Citronensaft und das fein gesiebte Kartoffelmehl zugesetzt. — Danach kocht man die im Wein aufgelöste Gelatine auf, rührt sie in die Eiermasse und läßt diese über dem Feuer unter beständigem Rühren durchbrühen, bis sie anfängt zu kochen. Dann hebt man sie vom Feuer ab und rührt schnell das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu.

Nun wird Alles zum Erkalten in Formen gegossen, was so schnell wie möglich, am besten auf Eis, betrieben wird.

Erkaltet wird es ausgestürzt und mit geschlagener Sahne garnirt oder mit Chaudeau-Sauce zu Tische gegeben.

262. Ein kalter Pudding mit Madeira-Sauce.

½ Liter Wasser, 30 Gramm weiße Gelatine, 12 Eier, 250 Gramm gesiebter Zucker, 2 mäßige Eßlöffel voll gesiebten Kraftmehl, von 1 Citrone die Schale, 10 Gramm geriebene, süße Mandeln, 10 Gramm gestoßene, bittere Makronen, 5 Gramm sehr klein geschnittene Orangeschale, 5 Gramm klein geschnittenes Citronat, 60 Gramm Sultanrosinen.

Die Rosinen werden Tags vorher gut gewaschen und getrocknet.

Die vorher in dem Wasser aufgelöste Gelatine wird mit dem Eigelb, dem Zucker, Kraftmehl, Citronenschale und Mandeln tüchtig zusammengeklopft und unter beständigem Rühren auf dem Feuer gar gebrüht. Wenn dies anfängt zu kochen., hebt man die Masse vom Feuer, thut die Makronen, Rosinen, Orangeschale und Citronat hinein und zuletzt den Schnee der Eier, welcher sehr gut und gleichmäßig eingerührt werden muß.

Danach thut man die Masse in eine bereit gehaltene, mit Wasser ausgespülte Porzellanschale, stellt diese in kaltes Wasser und nach kurzer Zeit am besten auf Eis.

Erkaltet stürzt man die Speise um und giebt dazu eine Madeira- oder Chaudeau-Sauce, welche jedoch mit der Schneeruthe kalt geschlagen werden muß. Auch kann man die Speise mit lang geschnittenen Mandeln oder Schlagsahne beliebig garniren.

263. Kalte Griesspeise mit Sauce.

1 Liter Milch, 70 Gramm Zucker, ¼ Liter feines Gries, 3 ganze Eier, Rosinen.

Milch, Zucker, Gries (feine Gewürze) und einige sauber gewaschene Rosinen werden aufgekocht und dann die mit noch ein paar Eßlöffel voll Milch verklopften Eier dazugethan; sodann wird Alles gut zusammengerührt, noch einmal aufgekocht und zum Erkalten in eine mit Wasser ausgespülte Form gethan.

Man giebt zu dieser Speise, nachdem sie ausgestürzt ist, Obst oder Vanillesauce. Auch kann man sie statt der Sauce mit Schlagsahne garniren, welche man nach Belieben mit Cochenille rosa färben kann.

264. Kalte Citronenspeise in 20 Minuten zu bereiten.

125 Gramm gesiebten Zucker, 5 Eier, 1 Citrone, 12 Gramm weiße Gelatine, ½ Obertasse voll Wasser.

Der Zucker wird mit dem Gelben der Eier, dem Citronensaft und etwas abgeriebener Schale ¼ Stunde tüchtig gerührt; dann wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß und zuletzt die im Wasser aufgelöste und übergekochte Gelatine dazugerührt.

Man schüttet die Masse äußerst schnell in mit Wasser ausgespülte Formen zum Erkalten, stürzt sie nach Belieben aus und garnirt sie mit Schlagsahne oder eingelegten Früchten.

265. Pudding à la Chateaubriand.

40 Gramm weiße Gelatine, 1 Liter Sahne oder Milch, 200 Gramm Zucker, von 1 Citrone die Schale, ½ Stange Vanille, 170 Gramm Sultanrosinen, 80 Gramm klein geschnittenes Citronat.

Die Milch wird mit der Gelatine, dem Zucker, der Citronenschale und der Vanille aufgekocht. Wenn dies erkaltet ist und bald steif werden möchte, rührt man die Rosinen und das Citronat ein und gießt die Masse in mit Wasser ausgespülte glatte Formen zum Erkalten.

Sobald sie ausgestürzt ist, giebt man Vanille- oder Chaudeau-Sauce dazu, unter welche man nach Belieben etwas Schlagsahne mischen kann.

Um die Speise auszustürzen, taucht man auch zuweilen die Form einen Augenblick vorher in heißes Wasser, wonach sich die Speise leichter löst.

266. Kalte Citronenspeise mit Reis.

350 Gramm Reis, 400—470 Gramm Zucker, von 10 Citronen der Saft, von 3 Citronen die Schale.

Der Reis wird in Wasser weich gekocht; wenn er erkaltet ist, werden der Citronensaft und der Zucker — gerieben — dazugethan.

Von 3 Citronen wird die Schale dünn geschält, weich gekocht, in kleine, feine, längliche Streifen geschnitten, dann mit dem Reis zusammengerührt, Alles in eine Gemüseschüssel gethan, in einem mäßig heißen Ofen nur gebacken und kalt zu Tische gegeben.

Die dazu verwendete Quantität des Zuckers hängt von der Größe der Citronen ab.

267. Maismehl-Pudding.

1 Liter Milch, 2 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel voll Maismehl, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale (oder Pulver) und Zucker nach Belieben, aber recht süß.

Man kann auch mit Vanille würzen, Citrone ist aber vorzuziehen.

Das Mehl wird mit der Hälfte der Milch und dem Eigelb glatt verrührt. Die andere Hälfte der Milch wird mit Zucker, Salz und Citronenschale aufgekocht, danach mit dem Mehl zusammengerührt, aufgekocht, und beim Abheben vom Feuer mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß gut zusammengerührt.

Nachdem die Masse einen Augenblick verkühlt ist, thut man sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform, und giebt, wenn sie erkaltet ist, eine Obstsauce dazu.

Zum Ausstürzen ist die Speise fast zu weich, daher man sie, beliebig verziert, auch in der Schale herumreicht.

Diese Portion genügt für 5 bis 6 Personen.

268. Schlagsahne mit Reis und Früchten.

In eine Mehlspeisform oder Gemüseschüssel legt man auf den Boden derselben eine Schicht in Milch mit Zucker und Vanille oder Citronenschale steif gekochten Reis, der indeß nicht allzu weich sein darf. Hierüber legt man beliebige, vom Saft befreite eingelegte Früchte oder Marmelade, und oben über beliebig stark Schlagsahne mit kleinen Makronen und Früchten verziert.

269. Schlagsahne mit Vanillecreme und Schwarzbrot.

Man legt auf den Boden einer Schüssel oder Form eine daumendicke Schicht Vanillecreme, schüttet eine etwas stärkere Schicht geriebenes Schwarzbrot darüber und legt auf dieses die Schlagsahne in beliebiger Stärke mit Zuckerkirschen u. dgl. garnirt.

270. Kalter Reis mit Rum.

460 Gramm Reis, 460 Gramm gesiebter Zucker, 1 Citrone, 1 Weinglas weißer Rum oder Arrac.

Der Reis wird in Wasser weich gekocht, alsdann durch einen Durchschlag abgegossen. Nun werden demselben der Saft und die abgeriebene Schale der Citrone, Zucker und Rum zugesetzt.

Dies Alles wird gut durchgerührt, in mit kaltem Wasser ausgespülte Gefäße gethan, erkaltet ausgestürzt und mit einer Himbeer- oder Kirschsauce verspeist.

271. Kalte Schneespeise.

Von 20 Eiweiß der Schnee, 250 Gramm gesiebter Zucker, 250 Gramm Marmelade.

Zucker und Eingemachtes arbeite man gut durch einander und rühre es alsdann mit dem Eierschnee zusammen. — Diese Masse thut man auf eine weiße Schüssel, in Form eines Puddings, und verziere sie mit Hülfe eines Theelöffels, wie man mitunter die Butter zu verzieren pflegt. Dann streue man etwas fein gesiebten Zucker über und backe die Speise bei sehr mäßiger Hitze etwa 1½ Stunden.

Wenn die Speise erkaltet ist, giebt man sie mit einer Vanillensauce zu Tische.

Gelee eignet sich zum Füllen dieser Speise nicht, da es zerfließt. Am besten eignen sich dazu Himbeermarmelade oder nur mit Zucker gedämpfte und durchgeriebene oder auch nur klein geriebene Aepfel.

272. Kalte Apfelsinenspeise.

1½ Liter süße, fette Sahne, 365 Gramm Zucker, 6 bis 8 Apfelsinen, 50 Gramm Gelatine, ⅜ Liter Wasser.

Die Apfelsinen werden sämmtlich auf dem Zucker abgerieben. Diesen koche man zusammen mit dem Saft der Apfelsinen und der im Wasser aufgelösten Gelatine einmal auf und lasse Alles gut abkühlen. — Wenn dies geschehen ist, vermische man es mit der zu steifem Schnee geschlagenen Sahne und rühre es recht tüchtig durch. Dann thue man es in die vorher eingebrühten und sodann in kaltem Wasser ganz kalt gewordenen Formen und lasse es so schnell wie möglich völlig erkalten.

Zu Tische giebt man es ausgestürzt und kann es beliebig mit Apfelsinenstückchen garniren. Statt der Apfelsinen kann man auch andere Fruchtsäfte nehmen.

273. Kalte Aepfelspeise.

20 mittelgroße Aepfel, 250 Gramm Zucker, 1 Citrone, 1 Liter Wasser, 40 Gramm rothe Gelatine.

Die Aepfel werden geschält, zerschnitten, mit dem Zucker, der Citronenschale und der Hälfte des Wassers weich gekocht und durch ein Haarsieb gerieben. — Dann rührt man den Saft der Citrone und die in der andern Hälfte des Wassers aufgelöste Gelatine dazu, gießt das Ganze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt sie zum Erkalten am besten auf Eis und giebt die Speise ausgestürzt mit einer Vanillensauce.

274. Kalte Aepfelspeise mit Schlagsahne.

750 Gramm in kleine Würfel geschnittene Aepfel, 500 Gramm Zucker, 2 Citronen, ¼ Liter Wasser, 15 Gramm weiße und 10 Gramm rothe Gelatine, 2 Weingläser voll Rothwein.

Die in dem Wasser aufgelöste Gelatine wird mit dem Saft von beiden, aber nur mit der Schale von einer Citrone und allen übrigen Zuthaten, mit den Aepfeln zusammen aufgekocht, in eine mit Wasser ausgespülte Porzellanform gethan, und erkaltet mit Schlagsahne verspeist, welche man besonders dazu reicht.

275. Kalte Erdbeerspeise.

Die Erdbeeren, am besten Gartenerdbeeren, werden gut abgespült und durch ein Haarsieb gerieben. Hiervon nimmt man auf 1 Liter Erdbeermus 625 Gramm geriebenen Zucker, 50 Gramm rothe Gelatine, ½ Liter Wasser.

Die Gelatine wird im Wasser auf einer heißen Stelle aufgelöst. Erdbeermus und Zucker wird zusammen aufgekocht und mit der durch einen Musselin gedrückten Gelatine gut vermischt.

Von dieser Masse füllt man eine Mehlspeisform oder Schüssel halb voll und legt nun, wenn die Masse erkaltet ist, die obere Hälfte voll Schlagsahne, die mit Zucker und abgeriebener Citronenschale gewürzt sein muß, und welche man beliebig entweder mit etwas zu diesem Zwecke zurückgelassenen Erdbeermus oder rohen Erdbeeren garnirt.

276. Weingelee.

50 Gramm rothe und weiße Gelatine, 1 Liter Wasser, 375 Gramm Zucker, 1 Flasche Graves- oder Franzwein, von 2 Citronen die Schale, von 3 Citronen der Saft.

Die Gelatine wird mit der Hälfte des Wassers und einigen Scheibchen der Citronenschale auf einer heißen Stelle aufgelöst und durch einen Musselin gedrückt.

Der Zucker wird in der anderen Hälfte des Wassers geweicht und dann gut aufgekocht; alsdann gießt man den Saft der Citronen hinein, läßt ihn mitkochen und wirft beim Abheben der Kasserolle die übrige dünn geschälte Citronenschale mit hinein. Diese darf nicht mitkochen, weil das Gelee danach leicht bitter werden würde.

Dies Alles gießt man durch einen Musselin in den Stand der Gelatine und thut alsdann erst eine Flasche Graves- oder Franzwein hinzu.

Sobald es erkaltet ist, reicht man es nach Belieben in den Gefäßen oder ausgestürzt herum, und giebt dazu kleine Biscuits.

277. Apfelsinengelee.

15 Gramm weiße Gelatine, ¼ Liter Wasser, 130 Gramm Zucker, von 7 Apfelsinen der Saft, von ½ Citrone der Saft.

Die Gelatine wird in Wasser aufgelöst. Der Saft nebst etwas Schale der Apfelsinen und Citrone wird mit dem Zucker aufgekocht, mit der Gelatine vermischt, durch einen Musselin gegossen und zum Erkalten fortgestellt.

278. Gefüllte Aepfel mit Creme.

Man schält mürbe, nicht gar zu große Aepfel und höhlt sie vorsichtig aus, damit sie nicht zerplatzen, sondern ganz bleiben und nur eine Oeffnung haben. Dann dämpft man sie langsam und sehr vorsichtig in etwas Wein, Zucker und Wasser weich, jedoch nicht alle auf ein Mal, damit sie nicht verkochen.

Gleichzeitig kocht man etwas Reis in Wein, Zucker und Wasser mit etwas Citronenschale sehr weich.

Auf den Boden einer Mehlspeisform legt man nun daumendick von diesem Reis, füllt die Aepfel mit Kirsch- oder Himbeermarmelade, legt einen neben den andern über den Reis, die Füllung nach oben, fertigt eine Weincreme, gießt sie erkaltet über und giebt nun die fertige Speise zu Tische.

279. Blancmanger.

1½ Liter Milch, 35 Gramm süße, geriebene Mandeln, 5 Gramm bittere, geriebene Mandeln, 115 Gramm Zucker, 130 Gramm Kraftmehl, von einer Citrone die Schale, von 11 Eiern das Weiße.

Die Hälfte der Milch wird mit dem Zucker, den Mandeln, der Citronenschale aufgekocht, alsdann die andere Hälfte der Milch mit dem Kraftmehl glatt verrührt dazugethan, Alles zusammen gar gekocht, und zuletzt das Eiweiß zu Schnee geschlagen eingerührt und gar gebrüht. Danach gießt man die Masse in Formen zum Erkalten.

Man giebt dies Blancmanger zu Obstsuppen oder auch ausgestürzt als kalte Speise mit verschiedenen Saucen.

280. Gelber Flammeri.

1 Liter Milch, 100 Gramm Zucker, von einer Citrone die Schale, 90 Gramm Kraftmehl, 9 Eigelb.

Die Hälfte der Milch kocht man mit Zucker und Citronenschale auf. Eigelb und Kraftmehl verrührt man mit der andern Hälfte der Milch, thut Alles zusammen, läßt es aufkochen und gießt es in vorher mit Wasser ausgespülte Formen. Erkaltet wird es ausgestürzt und Obstsauce dazu gegeben.

281. Grütz-Flammeri zu Obstsuppen.

1 Liter Milch, 1 Obertasse mittlerer Größe voll weizene Grütze, das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern, etwas Citronenschale, einige geriebene süße und bittere Mandeln.

Die Grütze, Citronenschale und Mandeln werden in der Milch gar gekocht, der Schnee der Eier wird tüchtig damit zusammengerührt, gar gebrüht und zum Erkalten in beliebige Formen gethan.

282. Dicke Grütze in Kirschsaft mit Vanille-Sauce.

2 Obertassen voll Kirschsaft, 2 Obertassen voll Wasser, 1 Obertasse voll feiner Weizengrütze — nicht Gries — und tüchtig Zucker, werden gar gekocht und zum Erkalten in mit Wasser ausgespülte Porzellangefäße gethan. Man giebt sie ausgestürzt mit einer Vanillesauce.

Statt der Grütze kann man auch 15 Gramm Gelatine nehmen; diese löst man dann erst im Wasser auf, ehe man sie kocht, und gießt Alles durch einen Musselin.

283. Milch-Gelee.

1 Liter frische Milch, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm geriebene süße und 8 Stück bittere Mandeln, von 2 Citronen die Schale und 30 Gramm weiße Gelatine werden, nachdem die letztere kurz vorher in etwas Wasser eingeweicht war, unter fleißigem Umrühren zusammen aufgekocht, alsdann bei fortwährendem leisem Umrühren, damit die Milch nicht rinnt, durch ein Haarsieb gegossen, danach in mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellangefäße gethan, erkaltet ausgestürzt und mit einer beliebigen Fruchtsauce gegeben, oder zum Garniren anderer kalter Speisen verwendet.

284. Mohnpilen.

Der Mohn wird, um ihn zunächst von Staub zu reinigen, durch ein feines Haarsieb gesiebt, dann 2 Mal gewaschen, jedesmal durch's Haarsieb ablaufen gelassen und zuletzt mit kochendem Wasser eingebrüht. So läßt man ihn ungefähr 10 Minuten stehen und dann über dem Haarsieb abtropfen.

Nun reibt man ihn mittelst einer Reibekeule in einem Reibenapf recht fein, thut einige fein geriebene süße und sehr wenige bittere Mandeln, sowie etwas Milch und Zucker hinzu und reibt dies Alles zu einem guten Brei. Dann schneidet man Weißbrot würflig, weicht es ein paar Minuten in Milch ein und läßt diese dann über einem Sieb abtropfen.

Demnächst legt man in einer Assiette Mohn und Weißbrot schichtweise, doch etwas mehr Mohn als Weißbrot, und bestreut jede Schicht genügend mit Zucker. Zur Verzierung kann man geschnittene Mandeln und Citronenschale anwenden.

Die Mohnpilen reicht man, wie sonst Crême oder Flammeri.

285. Bratäpfel-Creme.

Auf 12 große Aepfel — am besten weiße Stettiner — 1 Obertasse voll gesiebten Zucker und von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen.

Die Aepfel werden weich gebraten — nicht zu langsam, damit sie nicht saftlos werden — von der Schale befreit, durch ein Sieb gerieben und in eine heiße Röhre gestellt, bis sie wieder gut heiß sind. Alsdann werden sie schnell mit dem Zucker und Eiweißschnee vermischt, mit Zucker bestreut und warm verspeist.

Man giebt diese Crême auch nach Belieben kalt; alsdann vermischt man die Aepfel gleich nach dem Durchreiben mit Zucker und Eiweiß.

286. Geschälte Bratäpfel.

Die Aepfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten und die Kerne herausgenommen.

Nunmehr legt man die Aepfelstücke in eine passende irdene Schüssel recht dicht neben einander und streut dazwischen etwas Zucker; dann stellt man die Schüssel in einen heißen Bratofen, läßt die Aepfel, ohne darin zu rühren, so lange braten, bis sie oben schon etwas bräunlich sind, nimmt die Schüssel heraus, schiebt die Aepfel vorsichtig auf eine andere durchwärmte Schüssel, streut noch Zucker über und giebt sie heiß zu Tische oder kalt. Viele ziehen die Speise warm vor.

287. Geschmorte Aepfel, Birnen 2c.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in 2 bis 4 Theile, nimmt das Kerngehäuse heraus, dämpft sie in etwas Wasser und Wein, oder statt dessen in Kirschsaft mit Zucker und Citronenschale weich und rührt ein wenig Stärke an.

Man legt höchstens eine Hand voll Aepfel auf einmal in's Gefäß zum Kochen, läßt dieses nur sehr langsam vor sich gehen, damit die Aepfel nicht verkochen, und legt die zweite Hand voll Aepfel erst dann hinein, wenn die ersten schon herausgenommen sind.

Mit Kirschen und Pflaumen verfährt man ebenso; nur läßt man nach Belieben Wein oder Citronenschale fort, steint die Pflaumen aus und zieht sie auch nach Belieben ab.

Sollen Birnen geschmort werden, so setzt man alle auf einmal in Wasser an's Feuer, kocht sie gut weich, thut nach Belieben Kaneel, Citrone, Wein oder Kirschsaft dazu und macht die Sauce ebenfalls mit etwas Stärke bündig.

288. Compot von Aepfeln.

Die Aepfel werden mit wenig Wasser und einigen Scheibchen Citronenschale weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, nochmals auf's Feuer gesetzt, mit ein klein wenig Stärke bündig gemacht und erkaltet mit Zucker und Kaneel bestreut.

289. Verschiedene Früchte in Weingelee.

30 Gramm weiße Gelatine, ½ Liter Wasser, 260 Gramm Zucker, von 2 großen Citronen der Saft, von einer Citrone die Schale ½ Liter weißer Wein.

Die Gelatine wird in Wasser aufgelöst, alsdann mit dem Zucker, Citronensaft und Citronenschale aufgekocht, durch ein feines Sieb oder Musselin gegossen und mit dem Wein vermischt.

Man thut gut, unter die weiße Gelatine einige Scheiben rothe zu mischen; das Gelee erhält dadurch ein klares Ansehen.

Diese Portion reicht zu 2 kleinen Assietten.

Nun schält man Aepfel ab, nimmt die Kerne heraus, schneidet sie in Viertel und läßt sie mit Wasser, Zucker und Citronenschale über dem Feuer ganz langsam ziehen, bis sie weich sind, damit sie nicht durch schnelles Kochen die Form verlieren. Birnen kocht man weniger ängstlich gar.

Hiernach läßt man die Früchte über einem Siebe trocken ablaufen, ordnet sie erkaltet in mit kaltem Wasser ausgespülte Gefäße und gießt das Weingelee über. Statt der Aepfel kann man auch Apfelsinen nehmen, und nach Belieben Schlagsahne dazu geben.

Ebenso kann man statt der Aepfel oder Birnen auch Wallnüsse nehmen. Dieselben werden aus den Schalen geschlagen,

bebrüht, abgezogen, damit sie zart bleiben, gleich in kaltes Wasser gelegt und dann erst mit dem Weingelee übergossen, wenn dasselbe schon ganz abgekühlt ist. Zu der angegebenen Portion Gelee werden 4 bis 5 Schock Wallnüsse nöthig sein.

Auch kann man diese Schalen bunt arrangiren, indem zu Aepfeln und Nüssen noch eingekochte Aprikosen, Reineclauden, Wallnüsse u. dgl., sorgfältig vom Saft befreite Früchte hinzugefügt werden. Kirschen eignen sich wenig dazu, da sie das Gelee zu leicht dunkler färben.

290. Gestreiftes Gelee von Schlagsahne und Weingelee.

Von 50 Gramm rother Gelatine, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, dem Saft zweier Citronen, der Schale einer Citrone und $\frac{3}{4}$ Liter weißen Wein kocht man das Gelee und gießt es durch ein feines Haarsieb.

Nun wählt man ein passendes, zum Ausstürzen des Gelees wohl geeignetes Glas- oder Porzellangefäß, spült es mit kaltem Wasser aus, gießt, wenn das Gelee ganz abgekühlt ist, den dritten Theil der Schale damit voll und stellt diese dann auf Eis oder Schnee zum Erkalten. Das übrige Gelee wird nicht zu kalt gestellt, damit es flüssig bleibt.

Erst wenn dies geschehen ist, kocht man 10 Gramm klein geschnittener weißer Gelatine mit 1 Obertasse Wasser so lange, bis die Gelatine flüssig ist, gießt sie durch ein Sieb und kühlt sie ab.

Danach schlägt man von $\frac{1}{4}$ Liter (etwas reichlich gemessen) guter, fetter, süßer Sahne Schaum, thut die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, 65 Gramm gesiebten Zucker und die Gelatine dazu und schlägt die Sahne hiermit noch tüchtig zusammen.

Wenn das Weingelee in der Schale erkaltet ist, so schlägt man von der Schlagsahne etwa so viel recht glatt darüber, daß das zweite Drittel der Schale gefüllt wird, und gießt, damit sich keine Löcher in der Sahne bilden, vorsichtig mit einem Löffel den übrigen Theil der Schale voll Weingelee. So stellt man es wieder auf Eis, damit es ganz kalt und steif wird; dann stürzt man es aus, indem man mittelst eines Messers den obersten Theil der Speise vom Rande des Gefäßes löst oder auch ein heißes Tuch umschlägt. Hierbei muß man aber vorsichtig sein, da die Gefäße leicht dabei platzen.

Die hier angegebene Portion reicht zu zwei kleinen Assietten.

Man kann dieses Gelee auch mehr als dreistreifig herstellen; es gehört dazu aber sehr viel mehr Zeit und Uebung in dergleichen Bereitungen.

Zwölfter Abschnitt.

Crêmes.

291. Schlagsahne zu bereiten.

Zur Schlagsahne nimmt man stets die fetteste, süße Sahne. Man schöpft sie sorgfältig, ohne im geringsten Milch mitzunehmen, ab und schlägt sie in einem Topf mit der Ruthe so lange, bis sie oben steifen Schaum setzt. Den obern Schaum legt man auf ein Haarsieb, bildet durch Schlagen neuen Schaum, legt ihn abermals auf's Sieb, und wiederholt dies, bis sämmtliche Sahne Schaum geworden ist. Man kann auch ein klein Stückchen weiße Gelatine in einer halben Tasse Wasser auflösen, durch ein Sieb gießen und erkaltet mit der Schlagsahne tüchtig durchklopfen, damit sie gut steif bleibt.

¼ Liter Sahne giebt schon eine große Portion Schaum, fast hinreichend für 8 Personen.

Die fertige Schlagsahne reicht man entweder mit geriebener Chocolade und Zucker oder mit geriebenem groben Brot, Chocolade und Zucker oder mit verschiedenen Gelees herum; man kann sie auch beliebig zu verschiedenen andern Speisen verwenden.

292. Schlagsahne mit Ananas.

Recht steife Schlagsahne rührt man mit einer beliebigen Quantität frischer oder eingelegter Ananas durch, wobei es aber nöthig ist, den Saft der Frucht, ehe man ihn zu der Sahne thut, mit etwas aufgelöster Gelatine zu mischen, damit die Sahne durch den Saft nicht flüssig wird. Zur frischen Ananas mengt man auch noch etwas Zucker.

293. Celibob — Sillebub.

1 Liter recht sehr fette, süße Sahne, ¼ Liter Madeira, von 2 Citronen der Saft, und die auf Zucker abgeriebene Schale, 370 Gramm Zucker.

Diese Masse wird so lange mit einer Schneeruthe geschlagen, bis sie Schaum setzt; dann nimmt man den Schaum von oben ab und servirt ihn in Gläsern.

Statt des Madeira kann man auch Champagner oder Obstsäfte nehmen, läßt aber bei letzteren den Citronensaft fort.

294. Creme-Pudding.

Man kocht eine beliebige Creme, am besten Vanille-Creme, schlägt von dem Eiweiß einen sehr steifen Schnee, brüht diesen in kleinen Portionen in kochender Milch über dem Feuer ab — nicht die ganze Portion auf einmal, damit er nicht aus einander geht oder hart kocht — und läßt ihn nicht nur über einem Haarsieb ablaufen, sondern auch bis zum Gebrauch auf demselben stehen.

In eine tiefe Schale legt man nun abwechselnd eine Schicht Creme, dann eine Schicht Eierschnee und darüber hin und wieder eingemachte Früchte. Diese müssen jedoch über einem Sieb gut abgetropft sein, damit der Saft nicht verläuft und die Speise dadurch unansehnlich wird. Man schließt mit Eierschnee und garnirt mit Früchten.

Der Pudding wird, erst wenn man ihn herumreichen will, zusammengesetzt, weil er leicht zusammenfließt und dann an Ansehen verliert.

Nach Belieben kann man zur Zusammensetzung auch geschmorte Aepfel und Schlagsahne verwenden.

295. Creme von Vanille.

1 Liter süße Sahne oder ganz frische Milch, 230 Gramm gesiebter Zucker, 14 Eigelb, ½ Eßlöffel Kraftmehl, ½ Schote Vanille.

Milch, Zucker und Vanille werden aufgekocht, das in etwas Milch aufgelöste Kraftmehl mit dem Eigelb verklopft dazugethan und Alles gar gebrüht.

Den Geschmack dieser Creme kann man durch Hinweglassen der Vanille und Hinzusetzen von geriebenen Mandeln oder Citrone beliebig verändern.

Auch kann man, wenn die Eier knapp sind, weniger davon nehmen und dieselben durch Stärke ersetzen. Dies thut man besonders dann, wenn man die Creme zum Füllen von Kuchen benutzen will, in welchem Fall man auch Milch statt Sahne nimmt.

296. Creme von Nüssen.

Man fertigt hierzu eine gute Vanille-Creme an, jedoch nur mit sehr wenig Vanille, da dieselbe in keinem Fall vorschmecken darf.

Zu einer Portion von dieser Creme nimmt man 90 Stück Wallnüsse, brüht und zieht sie ab, stößt sie in einem sehr sauberen Mörser ganz fein und schüttet sie in die Creme, wenn man sie vom Feuer abhebt. Nach Belieben kann man auch einen Theil der Nüsse ungestoßen in die Creme thun.

297. Creme von Wein.

½ Liter weißer, leichter Wein, von 2 Citronen Saft und abgeriebene Schale, 420 Gramm Zucker, 18 Eier.

Wein, Citronen und Zucker werden aufgekocht, alsdann die gut geschlagenen Eidotter damit vermischt und, wenn dies Alles kocht, das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier tüchtig eingerührt und ausgegossen.

Statt der Citronen kann man auch Apfelsinen nehmen. Diese Portion reicht zu einer großen oder 2 sehr kleinen Assietten.

298. Creme von Citronen oder Apfelsinen.

Von 3 Citronen der Saft, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, ½ Liter Wasser, 6 ganze Eier, 4 Eigelb und so viel Zucker, daß es gut süß ist, wird tüchtig durchgeklopft und unter beständigem Quirlen gar gebrüht.

Diese Creme eignet sich sehr zur Füllung von Torten. Statt der Citronen kann man auch Apfelsinen nehmen, dann nimmt man aber den Saft von 5 Apfelsinen mehr und nur ¼ Liter Wasser.

299. Creme von Sahne.

Das Weiße von 16 Eiern wird mit 1 Liter guter süßer Sahne, 150 Gramm gesiebten Zuckers, der abgeriebenen Schale von einer großen Citrone und ½ Eßlöffel gesiebten Kraftmehls tüchtig geschlagen und unter beständigem Quirlen zum Kochen gebracht. Sobald die Creme erkaltet ist, garnirt man sie mit eingelegten Früchten.

Dreizehnter Abschnitt.

Gefrorenes.

300. Gefrorenes zu bereiten.

Das Eis, welches man zur Bereitung des Gefrorenen anwenden will, muß ganz klein gehackt werden. Danach packt man davon in einen Eimer eine Hand hoch ganz fest ein, stampft es mit einer hölzernen Keule noch recht fest, stellt die 12—14 Zoll hohe und 4—5 Zoll breite, blecherne Gefrierbüchse mit der zum Frieren bestimmten Masse in die Mitte, schüttet eine tüchtige Hand voll Salz unmittelbar darunter und füllt nun rings um die Büchse das übrige ganz klein geschlagene Eis, indem man unmittelbar an die Büchse tüchtig Salz schüttet. Danach stampft man rundum das Eis noch gut fest.

Ist das Wetter flau, so kann man auch etwas Stroh oder Häcksel fest und schichtweise zwischen das Eis packen; es verhindert das Schmelzen desselben. Ebenso kann man auch die Gefrierbüchse in Schnee mit Salz und Häcksel vermischt einstellen, wenn Mangel an Eis da ist. Man stampft denselben ebenfalls recht fest um die Büchse und umgiebt diese unmittelbar mit Salz.

Nun dreht man die Büchse fleißig in die Runde, öffnet sie viertel-, dann halbstündlich und stößt das Gefrorene, welches sich an den Seiten und auf dem Boden bildet, mit einem hölzernen Spatel los, verrührt es tüchtig mit der noch ungefrorenen Masse, damit die Kälte sich gleichmäßig vertheilt, und schließt die Büchse wieder.

Ehe man die Büchse öffnet, wischt man sie mit einem Tuche vorsichtig ab, damit beim Oeffnen nicht Salztheile in die Büchse hineinfallen können.

Bildet sich beim Drehen eine Lücke im Eis, so füllt man dieselbe mit Salz aus.

Nach einigen Stunden, wenn der Inhalt der Büchse gleichmäßig gefroren ist, rührt man denselben nochmals tüchtig durch, verschließt die Büchse, packt Salz und Eis darüber und läßt sie so bis zum Gebrauch stehen.

301. Gefrorenes von Limonade.

¾ Liter Wasser, 400 Gramm Zucker, von 5 Citronen der Saft, von 2 Citronen die Schale, von 9 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen.

Wasser, Zucker und der klare Citronensaft werden aufgekocht; hiernach werden die Schalen der 2 Citronen hineingeworfen, damit sie nur durchbrühen, nicht kochen. Sodann gießt man diese Limonade durch einen Musselin und stellt es den folgenden Tag sehr früh zum Frieren ein. Nachdem es eine halbe Stunde gefroren, vermischt man es mit dem zu losem, nicht steifem Schnee geschlagenen Weißen der Eier. Da der Schnee die Masse sehr vermehrt, so füllt man anfangs die Büchse nur halb voll.

302. Gefrorenes von Apfelsinen.

7 große Apfelsinen schält man ab und reibt das reine Fleisch mit dem Saft durch ein neues Haarsieb. Diese Masse kocht man mit 500 Gramm Zucker, dem Safte von einer Citrone, der Schale von ½ Citrone, ½ Apfelsine und einem kleinen Tassenkopf voll Wasser Abends vorher auf und nimmt die Schale wieder heraus.

Auf ½ Liter von dieser Masse nimmt man 6 Eiweiß zu losem Schnee geschlagen, rührt dasselbe jedoch erst ein, nachdem die Masse 10 Minuten in der Gefrierbüchse gedreht worden ist. Da der Schnee die Masse vermehrt, so gießt man die Büchse anfangs nicht zu voll.

303. Gefrorenes von Ananas.

250 Gramm eingelegte Ananas, ½ Liter Wasser, 80 Gramm Zucker, von einer Citrone der klare Saft, von 7 Eiweiß der Schnee.

Die Ananas stellt man in dem Wasser 2 bis 4 Stunden fest verdeckt fort zum Auflösen. Alsdann kocht man sie mit dem Zucker und Citronensaft auf, gießt Alles durch ein Haarsieb und reibt das Fleisch der Ananas mit durch.

Wenn diese Masse erkaltet ist, füllt man die Gefrierbüchse nicht ganz voll und arbeitet nach 10 Minuten das zu losem Schnee geschlagene Eiweiß hinein.

Frische Ananas schält man fein, schneidet das Fleisch scheibig, kocht die Schalen mit ½ Liter Wasser gut ab, gießt sie durch einen Musselin, kocht das Fleisch ebenfalls in 1 Liter Wasser, schlägt es durch ein Haarsieb, setzt 600 bis 700 Gramm Zucker und den Saft von 2 bis 3 Citronen — je nachdem die Ananas

groß ist — hinzu, läßt Alles zusammen noch einmal aufkochen und stellt es erkaltet in halbgefüllten Büchsen zum Frieren ein.

Auf ½ Liter durchgeriebener frischer Ananas nimmt man den losen Schnee von 4 Eiern.

304. Gefrorenes von Erdbeeren.

1. Von frischen.

Die Erdbeeren — auch Gartenerdbeeren — werden abgespült, alsdann mit einem neuen, gut gebrühten Holzlöffel durch ein sauberes Haarsieb gerieben. Auf 1 Liter von diesem Brei nimmt man 1 Liter Wasser, 625 bis 800 Gramm Zucker und den klaren Saft von einer Citrone.

Auf jedes halbe Liter von dieser zubereiteten Erdbeermasse nimmt man, nachdem solches 10 Minuten in der Gefrierbüchse gedreht worden, das zu losem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern und arbeitet Alles tüchtig zusammen.

2. Von eingekochtem Erdbeermark.

Auf 1½ Liter eingekochtes Erdbeermark (siehe 452) nimmt man 1 Liter Wasser, den Saft von ½ Citrone, 125 bis 370 Gramm gesiebten Zucker und auf jedes halbe Liter dieser Masse, nachdem sie einige Zeit in der Büchse gedreht worden, 3 Eiweiß zu losem Schnee geschlagen. Diesen arbeitet man tüchtig mit der Masse zusammen.

305. Gefrorenes von Kirschen oder Himbeeren.

1. Von frischen.

Man reibt die Früchte durch ein feines Haarsieb, damit die Kerne zurückbleiben. Nun nimmt man:

1 Liter Fruchtmus, 1 Liter Wasser, 900 Gramm gesiebten Zucker, von 1 Citrone den Saft, 10 bis 12 Eiweiß.

Zucker, Wasser, Fruchtmus und Citronensaft werden tüchtig vermischt, damit der Zucker gehörig schmelzen kann, in die Gefrierbüchse gethan, und nach 10 Minuten wird das zu losem Schnee geschlagene Eiweiß hineingearbeitet.

2. Von Saft.

Der Saft wird eingekocht; auf 1 Liter ausgepreßten Saft nehme man 470 Gramm Zucker.

Von diesem eingekochten Saft nehme man ½ Liter, dazu ¾ Liter frisches Brunnenwasser, ⅛ Liter (1 kleine Obertasse) gesiebten Zucker, von einer kleinen halben Citrone den Saft, das

Weiße von 12 Eiern zu losem Schnee geschlagen. Letzteres wird ebenfalls eingerührt, wenn der mit dem Uebrigen gut verrührte Saft schon 10 Minuten in der Gefrierbüchse gedreht worden ist.

306. Gefrorenes von Aprikosen oder Pfirsichen.

Die Früchte werden mit kochendem Wasser überbrüht, dann abgezogen und, nachdem die Steine entfernt sind, übergewogen.

Auf ½ Kilogramm Frucht nimmt man 375 Gramm Zucker.

Der Zucker wird gerieben, mit den Früchten zugleich in's Gefäß gethan; diese werden weich gekocht, durch ein sauberes Sieb gerieben und dann noch ein Mal übergekocht. Nun nimmt man:

1 Liter von dieser Marmelade, 1 Liter Brunnenwasser und den Saft von einer kleinen Citrone. Zucker nimmt man nur dann noch dazu, wenn die Früchte nicht sehr reif und süß waren.

Auf jedes halbe Liter dieser gut durchgerührten Masse nimmt man, nachdem sie 10 Minuten in der nicht ganz voll geschütteten Gefrierbüchse gedreht worden, den losen Schnee von 3 Eiweiß.

307. Gefrorenes von Punsch.

1 Kilogramm Zucker, 1 Liter Wasser, ½ Liter Rum, ½ Liter Champagner, ½ Liter Rheinwein, von 5 Citronen der Saft, von 2 Citronen die Schale, von 18 Eiweiß der Schnee.

Zucker, Wasser, Citronensaft, Citronenschale und Rum oder Arrac werden zusammen aufgekocht; ist diese Mischung erkaltet, so thut man den Champagner und Rheinwein hinzu.

Nachdem dies Alles 1 Stunde in der Gefrierbüchse gedreht und fleißig umgerührt worden ist, setzt man das zu losem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, welches sehr tüchtig eingearbeitet werden muß — am besten in einer vorher auf's Eis gestellten großen Schüssel. — Die Gefrierbüchsen müssen anfangs nur halb gefüllt sein, da der Schnee die Masse häuft.

Man kann dies Gefrorene durch Ananas oder Apfelsinen würzen. Es muß sehr viel länger frieren als jede andere Masse. Auch ist die Portion groß und dürften 2 Büchsen zum Gefrieren nöthig sein.

Halbe Portion: 500 Gramm Zucker, ½ Liter Wasser, ¼ Liter Rum, ¼ Liter Champagner, ¼ Liter Rheinwein, von 3 Citronen der Saft, von einer Citrone die Schale, von 9 Eiweiß der Schnee.

308. Bombe à la vanille.
(Vanille-Gefrorenes für 10 Personen.)

¼ Liter Brunnenwasser, 7 Eigelb, 170 Gramm Zucker, 1 Schote Vanille und ½ Liter sehr fette Sahne.

Wasser, Eigelb, Zucker und die aufgespaltene Schote Vanille werden, gut zusammengeklopft, in einer Kasserolle auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Quirlen auf dem Feuer gar gebrüht.

Danach wird diese Masse in einem Topf mit der Schneeruthe kalt geschlagen, und die unterdessen sehr steif geschlagene Sahne langsam zugesetzt und auf die bekannte Art zum Frieren gebracht.

Will man einfaches Vanille-Eis bereiten, so wählt man dazu eine gewöhnliche Vanille-Crême.

309. Gefrorenes von Wallnüssen.

Auf 1½ Liter süßer, aber nicht zu fetter Sahne rechnet man 120 Stück Wallnüsse, 300 Gramm Zucker, 12 Eiweiß.

Die Wallnüsse werden aus den Schalen geschlagen, die Kerne ausgelöst, mit kochendem Wasser bebrüht, und dann die feine Haut abgezogen. Danach stößt man sie in einem sehr blank geputzten Mörser zu einem ganz feinen Brei, den man jedesmal mit einem silbernen Löffel aus dem Mörser nimmt.

Nun setzt man die Sahne mit dem Zucker auf's Feuer. Wenn sie aufkocht, hebt man sie ab, rührt sie allmälig zu dem Brei, damit sich kleine Klümpchen bilden, kocht Alles zusammen noch einmal auf und reibt es durch ein feines Haarsieb, damit ja keine Stückchen von den Nüssen durchschlüpfen. Dies rührt man dann ganz kalt, stellt es zum Frieren ein und arbeitet nach einer halben Stunde das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier hinein.

Diese Portion reicht für 10 bis 12 Personen.

310. Nesselroder Eispudding.

1½ Liter Sahne wird mit 470 Gramm Zucker, 12 Eigelb und 2 Stangen auseinander gerissener Vanille tüchtig zusammen gequirlt und unter beständigem Rühren gar gebrüht. Erkaltet wird es zum Frieren eingestellt.

Ist das Gefrieren so weit vorgeschritten, daß man es bereits durchgearbeitet hat, so thut man 170 Gramm türkische Rosinen, 50 Gramm klein geschnittenes Citronat, 50 Gramm kleinwürflig geschnittene, kandirte Orangeschale, einen kleinen Tassenkopf voll Marasquin und ½ Liter fertige Schlagsahne

darunter. Nun läßt man die wiederum tüchtig durchgearbeitete Masse vollends gefrieren. Die Rosinen müssen den Tag vorher sauber ausgelesen, gewaschen und tüchtig getrocknet sein.

Nunmehr stürzt man den Pudding aus — indem man die Form einen Augenblick in heißes Wasser taucht — und garnirt ihn mit eingelegten Früchten, von welchen der Saft gut abgetropft sein muß.

Auch kann man dies Gefrorene, sobald es zum Feststehen gefroren ist, in eine beliebige andere Form einpacken, damit es ein gefälligeres Ansehen erhalte.

311. Prinz Pückler — Gefrorenes von Schlagsahne.

1¼ Liter fertige steife Schlagsahne wird mit 250 Gramm gesiebten Zuckers gemischt und dann in 4 Theile getheilt.

Ein Theil wird mit ½ Schote gestoßener Vanille, ein Theil mit 125 Gramm geriebener, mit etwas Milch verrührter Chocolade gemischt.

Ein Theil wird mit etwas aufgelöster Cochenille oder Kermessaft (etwa für 10 Pf.) rosa gefärbt, wozu etwas Marasquin gegossen wird.

Ein Theil wird mit 2 Eigelb verrührt und mit gröblich gestoßenen, bitteren Makronen (ungefähr für 25 Pf.) vermischt.

Die Masse wird nun in eine Gefrierbüchse gethan und die Farben werden verschieden geordnet, schichtweise oder auch marmorartig.

Etwa zwei Stunden vor dem Anrichten muß die Büchse im Eis stehen und nicht gedreht werden. Um den Inhalt auszustürzen, taucht man die Büchse einen Augenblick in heißes Wasser.

Vierzehnter Abschnitt.

Kuchen, Pfeffernüsse, gebrannte Mandeln, Brot.

312. Marzipan.

Man nimmt auf 1 Kilogramm süße Mandeln 8 Gramm bittere und mischt sie gut unter einander.

Nun brüht man die Mandeln in kochendem Wasser, zieht sie ab und wirft die abgezogenen immer gleich in kaltes Wasser.

Sind sie alle abgezogen, so wäscht man sie tüchtig ab, trocknet sie sorgfältig und breitet sie 8 bis 10 Stunden auf einem weißen Tuch aus, damit sie recht trocken werden. Alsdann reibt man sie fein auf einem Reibeisen oder einem Mandelhobel.

Die nebenherfallenden Mandelstückchen wendet man gern zu andern Kuchen an; zum Marzipan nimmt man nur die fein geriebenen.

Auf ½ Kilogramm dieser geriebenen Mandeln rechnet man 375 Gramm feinen, gesiebten Zucker und 5 mäßige Eßlöffel voll Rosenwasser.

Die geriebenen Mandeln werden mit dem gesiebten Zucker noch trocken gut unter einander gemischt, dann wird das Rosenwasser gleichmäßig darunter vertheilt und die Masse nun mit einer sehr weißen Reibekeule so lange durchgeknetet, bis sie sich zu einem Teig zusammenarbeiten läßt, der leicht gerollt werden kann. — Das letzte Zusammenarbeiten des Teiges muß stets mit den (frisch gewaschenen) Händen geschehen; denn mit der Keule reibt man ihn wohl fein, bekommt ihn aber nicht fest zusammen. Auch knetet man allerhöchstens 1 Kilogramm Mandeln auf einmal: denn bei größerer Masse werden die Mandeln leicht ölig und grau. Häufig macht auch schlechter Zucker den Marzipan grau.

Nun rollt man auf einer sauber gescheuerten, trockenen, weißen Tischplatte ein Stück Teig zu beliebiger Dicke aus, nachdem man zuvor mittelst eines feinen Haarsiebes etwas Zucker untergestreut hat; dann formt man beliebige Stücke daraus, schneidet nach einem Lineal, welches die bestimmte Randbreite haben muß, die Ränder, setzt diese um die Kante des Stückes — nachdem dieselbe mittelst einer kleinen Federpose mit Rosenwasser oder zerklopftem Eiweiß bestrichen ist — hoch auf und drückt sie recht fest an.

Danach macht man mit einem ausgezackten Hölzchen den Rand oben gezackt und backt den Marzipan.

Das Backen desselben geschieht auf folgende Art: Man heizt den Ofen etwa so stark, auch wohl stärker, wie zum Brotbacken, am besten mit Stroh, weil dies schnelle Hitze giebt; doch muß im Stroh während des Heizens unaufhörlich gerührt werden, damit der Ofen gleichmäßig heiß wird. Dann fegt man den Ofen aus, kühlt ihn nur unten etwas, aber so schnell wie möglich, damit er oben heiß bleibt und legt große Kloben Holz oder

Ziegeln hinein; hierauf nämlich wird das Brett mit dem Marzipan gelegt, damit dieser möglichst hoch im Ofen, dicht unter die Decke desselben zu stehen kommt.

Das Brett, auf welches man den Marzipan zum Backen legt, muß von hartem Holz, kaum einen Fuß breit und so lang wie der Ofen sein; auch muß es an den Seiten ein kleines, fingerdickes, mit ihm aus einem Stück gearbeitetes Leistchen haben; aufgesetzt darf dieses nicht sein.

In den Marzipan lege man Stückchen Papier, damit er inwendig nicht braun wird, lege ihn dann auf das mit sauberem weißen Papier doppelt belegte Brett und schiebe dieses in den Ofen dicht unter die Decke, indem man es hinten und vorn auf die zuvor in den Ofen gelegten Holzkloben oder Ziegelsteine legt; man achte dabei darauf, daß es an beiden Enden gleich hoch steht. — So lasse man die Ränder des Marzipans bei offener Thür oben braun werden, ziehe aber das Brett öfter heraus, um nachzusehen, und mache den Ofen erst dann zu, wenn die Ränder zu langsam bräunen.

Sobald der Marzipan aus dem Ofen genommen ist, hebe man die aufgelegten Papierstückchen ab und lasse ihn auf dem Brette ein wenig abkühlen, um ihn herunterzunehmen. Sodann bestreiche man seine Ränder ein klein wenig mit Rosenwasser und bringe ihn an einen kalten, am besten etwas feuchten Ort. Hat man einen guten trockenen Keller, so ist er dort in einem verdeckten Porzellangefäße am besten aufgehoben; ist der Keller zu feucht, und wird der Marzipan in demselben weich, so bringe man ihn an einen trockeneren Ort. Niemals aber stelle man ihn in einen Schrank.

Zum Guß nehme man auf ½ Kilogramm feinsten gesiebten Zuckers 7 bis 8 Eßlöffel voll Rosenwasser und auf 3 Kilogramm Zucker den klaren Saft einer großen Citrone. — Diesen Zuckerbrei rühre man eine Stunde lang, auch länger, nach einer Seite, fülle demnächst damit die Marzipanstücke und lasse diese dann zum Ausputze stehen, bis der Guß etwas gehärtet ist, — etwa einen Tag lang. Je mehr Guß man überfüllt, je feuchter bleibt der Marzipan. Hat der Guß die nöthige Härte erreicht, so lege man auf denselben beliebige eingelegte Früchte, von denen der Saft über einem Siebe abgetropft ist, in beliebiger Form auf.

Zur Marzipanbereitung, zum Arbeiten mit dem Teig ist eine kräftige Person erforderlich.

813. Sandtorte.

1. Die wohlschmeckendere.

½ Kilogramm Butter, ½ Kilogramm gesiebtes Kraftmehl oder Puder (kann auch zur Hälfte schönes Weizenmehl sein), ½ Kilogramm gesiebter Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1 kleiner Eßlöffel voll Rum, nach Belieben 1 Eßlöffel voll geriebener, bitterer Mandeln und 11 bis 15 Eier.

Die Tags vorher ausgekochte und abgeklärte Butter wird zu Sahne gerührt; sodann wird ein Eidotter nach dem andern abwechselnd mit dem Zucker dazu gethan und die Citronenschale angerieben. Dies Alles wird beinahe eine Stunde, und zwar immer nach einer Seite hin, gerührt; dann wird löffelweise das Mehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazugethan. Dieses rührt man tüchtig in die Masse ein, bringt sie dann gleich in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Form in den Ofen und backt sie bei ziemlich starker Hitze langsam über eine Stunde.

Am besten ist es, wenn man die Torte bei ganz offenen Ofenklappen backt; ist die Hitze nicht stark genug, so müssen die Klappen wenigstens so lange offen bleiben, bis die Teigmasse gehörig gestiegen ist, und dann nur allmälig geschlossen werden. Ein solches Verfahren ist übrigens bei allen Bäckereien anzurathen.

Eine große Form faßt 1½ bis 2 Portionen, und muß diese dann natürlich auch längere Zeit, etwa 1½ bis 2 Stunden, backen.

2. Die leichter gerathende.

½ Kilogramm Butter, ½ Kilogramm gesiebter Zucker, 375 Gramm gesiebtes Kartoffelmehl oder Puder, 11 Eigelb, 8 Eiweiß, Citronenschale und bittere, geriebene Mandeln.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dazu kommen allmälig löffelweise Zucker und Kartoffelmehl, ebenso die 7 Eigelb, 4 ganze Eier und Gewürze. Zuletzt wird der Schnee von nur 4 Eiweiß tüchtig eingerührt und die Portion 1¼ Stunde gebacken.

Nach diesem Recept geräth die Torte leichter, nach dem ersten ist sie im Geschmack vorzuziehen.

814. Citronen-Biscuit.

500 Gramm gesiebter Zucker, 250 Gramm gesiebtes Kartoffelmehl, von 3 Citronen die Schale, von 2 Citronen der Saft, 11 Eier, — von 8 das Weiße zu Schnee geschlagen.

3 ganze Eier und 8 Eigelb werden mit dem Zucker eine Stunde zu Schaum geklopft; diesem wird die abgeriebene Citronenschale und der Saft allmälig zugesetzt, dann wird das Kartoffelmehl löffelweise und zuletzt der Eierschnee tüchtig eingerührt.

In eine mit Butter ausgestrichene Form gethan, wird diese Portion bei ziemlich starker Hitze allmälig — bei langsam zu schließenden Klappen — wohl 1 Stunde gebacken.

315. Brottorte.

500 Gramm gesiebter Zucker, 370 Gramm getrocknetes, gestoßenes, grobes Schrotbrot, 100 Gramm geriebene Chocolade, 50 Gramm geriebene Mandeln, 23 Eier und nach Belieben geriebene Citronenschale, Kaneel, Kardamome, Citronat und auch etwas Orangenschale. Die beiden letzten Ingredienzien müssen sehr fein und klein geschnitten sein.

Zucker und Eigelb werden 1 Stunde tüchtig geklopft, dann kommen allmälig die Gewürze, das Brot und zuletzt der Schnee der Eier dazu.

In einer gut mit Butter ausgestrichenen Blechform wird die Masse fast eine Stunde gebacken.

316. Baisers.

Zu einem gut gehäuften Eßlöffel fein gesiebten Zuckers nimmt man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von einem Ei und ein klein wenig geriebene Citronenschale — zu 8 bis 10 Eiern etwa die Schale von einer Citrone.

Der Zucker muß sehr fein gesiebt und sehr trocken, der Schnee tüchtig steif sein. Zu diesem Schnee rührt man den Zucker allmälig löffelweise dazu und verklopft ihn noch tüchtig mit der Schneeruthe.

Auf ein mit Butter oder weißem Wachs sehr dünn bestrichenes Blech oder Papier legt man entweder kleine Häufchen von der Größe einer doppelten Wallnuß oder daumendicke Platten auf, die man beliebig mit Rand versehen und verzieren kann und backt sie danach in einem fast lauwarmen, 50 bis 52 Grad warmen Ofen 2 bis 3 Stunden, auch darüber, bis sie hellgelb sind.

Wenn sie fertig gebacken sind, stellt man sie an einen warmen Ort — nicht in einen Schrank —, damit sie völlig trocknen und trocken bleiben; denn sie ziehen jede Feuchtigkeit an.

Zu den Baisers giebt man Schlagsahne mit etwas abgeriebener Citrone und ein wenig Zucker vermischt; auch kann man diese Baisers damit füllen.

Zum Bestreichen der Bleche mit Butter oder weißem Wachs bedient man sich eines sauberen, weißen Stücks Papier, welches man in die flüssig gemachte Butter oder das Wachs ein wenig eintaucht, und womit man die Bleche tüchtig abreibt, damit nicht zu viel Butter darauf bleibt, in welchem Fall die Baisers schlecht schmecken leicht zusammengerathen und auch leicht eine zu dunkle Unterseite erhalten.

317. Baumkuchen.

750 Gramm Mehl, 750 Gramm Butter, 750 Gramm gesiebten Zucker, 1¼ Liter Sahne, 32 Eier, etwas Kardamome und Kaneel oder Citronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann kommen allmälig die Eidotter, der Zucker, die Gewürze, Mehl und Sahne dazu und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier.

Der Baumspieß wird mit reinem weißen Papier und dieses pfropfenzieherartig mit Bindfaden glatt bewickelt; doch muß der Bindfaden an einem Ende befestigt, in einem glatten Ende ohne Knoten fortlaufen und dann an der Spitze wieder befestigt werden.

Dann wird dieser bewickelte Spieß stark mit Butter bestrichen, auf einem Bratgestell wie Braten an's Feuer gebracht, gedreht und mit Butter so lange bestrichen, bis Papier und Bindfaden von Butter ganz durchzogen sind.

Nun stellt man eine Bratpfanne unter, gießt ein paar Löffel voll Teig langsam längs dem Baumspieß, läßt sehr schnell mehrere Male nach einer Seite, dann schnell nach der andern drehen, damit sich Zacken bilden, dreht alsdann etwas langsamer, damit der Teig gut durchbackt, gießt dann wieder über und fährt so fort, bis der Teig verbacken ist. Der Kuchen muß gut gelb, darf aber nicht braun sein.

Zum Zuckerguß nimmt man entweder Eiweiß, Zucker und etwas Citronensäure oder Rosenwasser und Zucker, auch geriebene Chocolade und sonstige beliebige Farben mit Zucker und Eiweiß. Diesen Zuckerguß gießt man, sobald der Kuchen fertig ist, während des Drehens auf mehrere Stellen desselben und läßt ihn langsam trocknen.

Der Teig, der auf die Bratpfanne fällt, wird, selbst wenn er schon etwas gebacken ist, mittelst eines Löffels nach und nach herausgenommen, mit etwas Sahne durch einen Durchschlag klein gerieben und mit etwas rohem Teig vermengt wieder übergegossen.

Wenn der Kuchen ganz fertig ist, auch mit dem Guß, läßt man ihn ein klein wenig verkühlen, löst am dünnen Ende des Baumes den Bindfaden los und zieht ihn langsam abwickelnd heraus, damit auf diese Art der Kuchen vom Baum abgelöst und dann vorsichtig herunter gezogen werden kann.

Zu einem großen Baumkuchen gehören 2 Portionen.

318. Korinthen-Kuchen.

900 Gramm Butter, 900 Gramm Zucker, 700 Gramm Mehl, 250 Gramm Korinthen, 20 Eier, etwas Citronenschale.

Die Korinthen werden Tags zuvor sehr sauber gewaschen und sehr sorgfältig getrocknet.

Die Butter wird abgeklärt und zu Sahne gerieben, dann allmälig Zucker, Mehl und Korinthen — welche man, ehe man sie in die Masse streut, mit ein klein wenig von dem abgewogenen Mehl bestäubt — hinzugethan, ebenso die Citronenschale. — Zuletzt verklopfe man das Gelbe der Eier allein tüchtig, schlage das Weiße zu Schnee, vermenge alsdann Beides gut und thue es zur Masse.

Nun lasse man das Ganze in einem gut geheizten, aber auch gut gekühlten Ofen bei offenen Klappen sehr allmälig — wohl fast 2 Stunden — in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form backen.

319. Schichtkuchen.

½ Kilogramm Butter, ½ Kilogramm Zucker, ½ Kilogramm Mehl und 20 Eier, etwas Kaneel und Kardamome oder nur Citronenschale.

Die Butter wird abgeklärt und zu Sahne gerührt, ein Eigelb nach dem andern abwechselnd mit dem Zucker dazugethan, dann das Mehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier.

Der Kuchen wird in einer Tortenform, die mit 2 bis 3 Zoll hohen Füßen und einem hohen Deckel versehen ist, gebacken. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, und auf den Boden derselben ein zu diesem passendes, rundes, ebenfalls mit Butter bestrichenes Stück Papier hineingelegt, damit der Kuchen unten nicht festbacke.

Nun verbackt man den Teig schichtweise; dies geschieht, indem man 1 bis 2 Löffel voll auf den Boden der Form dünn verstreicht, den über einem tüchtigen Feuer erhitzten, noch mit Kohlen bedeckten Deckel überdeckt und den Teig gelb werden läßt. Also fährt man fort, bis der Teig verbraucht ist. Es muß so dünn

übergestrichen werden, daß die untere gebackene Schicht noch durch den rohen Teig durchschimmert, sonst backen die Schichten leicht nicht aus, und der Kuchen wird wasserstreifig.

Nachdem ungefähr 5 bis 6 Schichten gebacken sind, legt man einige glühende Kohlen unter die Form, damit der Kuchen von unten gut durchbackt; es dürfen aber auch nicht zu viele Kohlen sein, damit er nicht schwarz brennt.

320. Masttorte.

Man macht einen Boden von Blätterteig, um den man ebenfalls einen Rand von Blätterteig legt, und streicht folgende Masse über.

450 Gramm geriebene Mandeln, 100 Gramm gesiebten Zucker, von einer Citrone die Schale, von 6 Eiweiß den Schnee; alles dieses zu einem Makronenteig präparirt.

Nachdem Streifen von Blätterteig kreuzweise übergelegt und mit Ei bestrichen sind, wird die Torte bei starker Hitze von unten hellbraun gebacken.

321. Cremor-Tartari-Torte.

130 Gramm Butter, 260 Gramm Zucker, 260 Gramm Mehl, 80 Gramm Kartoffelmehl, 5 Eier, 1 mittelgroße Tasse Milch, von ½ Citrone die Schale, 10 geriebene süße und 6 bittere Mandeln, 3 Theelöffel Cremor-Tartari, 1 Theelöffel Natron.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, das Uebrige allmälig wie eine Sandtorte zusammengerührt und zuletzt der Schnee eingerührt.

In einer ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Form backt man bei richtiger Hitze die Torte 1 Stunde.

322. Kartoffeltorte ohne Butter.

500 Gramm abgekochte und geriebene Kartoffeln, 250 Gramm gesiebten Zucker, 115 Gramm süße, 50 Gramm bittere Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale und 18 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen ist.

Alles dieses wird zusammengerührt und in einer gut ausgestrichenen Form bei nicht zu starker Hitze über 1 Stunde gebacken.

323. Wiener Torte.

(Auch zu Crêmetorten anwendbar.)

1. Ohne Sahne.

½ Kilogramm Butter, ½ Kilogramm Mehl, ½ Kilogramm gesiebter Zucker und 7 ganze Eier werden gut zusammengeknetet.

— Man kann auch weißen Kochzucker (Farin) statt des Zuckers nehmen.

Diese Portion reicht zu 3 kleinen Platten. Nach einer Schüssel, welche man auf einen reinen Papierbogen legt, giebt man mit einer Bleifeder die Größe der Torte an, bestreicht den Papierbogen dann gut mit Butter und streicht nun von dem Teig über, aber nur so groß, als die Tortengröße mit der Bleifeder bezeichnet ist, damit kein Teig verloren geht. Die Teigmasse theilt man zu diesem Zweck in 3 Theile.

Bei sehr mäßiger Hitze werden die Platten hellgelb gebacken, danach schnell, während sie noch heiß sind, nach derselben Schüssel rund geschnitten, nach welcher man vorher die Größe der Torte bezeichnete, und dann langsam und vorsichtig vom Papier gelöst.

Man streicht zwischen die erkalteten Platten Marmelade, Gelee, Creme, auch Aepfelkompot.

Nach Belieben kann man in den Teig auch geriebene Mandeln nehmen, etwa 100 bis 200 Gramm auf die Portion.

2. Mit Sahne.

600 Gramm Mehl, 460 Gramm Butter, 230 Gramm gesiebten Zucker, 2 ganze Eier, 1 kleine Tasse Sahne, 1 Eßlöffel Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier, Zucker, Rum und Sahne dazugethan und Alles mit dem Mehl zusammengeknetet; dies wird den Abend vor dem Gebrauch eingerührt, den andern Morgen ausgerollt, in beliebige Formen gebracht und, nachdem es gelinde gebacken, zu Obst- und Cremetorten verwendet.

324. Dresdner Sonntagstorte.

Man fertigt Platten von Wiener Tortenteig an, füllt über die unterste Platte Marzipanteig, über die zweite Marmelade, über die dritte Aepfelcompot. Die Torte hat stets nur vier Platten.

325. Unechte Marzipantorte.

500 Gramm geriebene süße (mit einigen bittern vermischte) Mandeln, 400 Gramm gesiebter Zucker, 4 bis 5 Eßlöffel Rosenwasser, von 4 Eiweiß der Schnee, einige Tropfen Citronensaft.

Die geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker gut gemischt, Rosenwasser und Citronensaft dazugethan, alles tüchtig mit einer Reibekeule zusammengeknetet, in eine Kasserolle gethan

und unter fortwährendem Rühren der Teig über Feuer abgebrüht. Ehe man den Teig aus der Kasserolle schüttet, arbeitet man das zwar tüchtig durchgeklopfte, aber nicht zu Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier darunter.

Hiernach läßt man den Teig etwas abkühlen, klebt handgroße Oblaten durch etwas Wasser zusammen, läßt sie trocknen, streicht die Mandelmasse in Form einer runden Torte fingerdick auf, macht eine fingerdicke, runde Rolle, legt diese als Rand rund um und läßt nun die Torte so lange im Ofen stehen, bis der Rand gelb ist. Unter den Rand streicht man etwas Eiweiß, damit er fest sitzt. Nun wird ein Guß von Rosenwasser und Zucker dünn über die Torte gestrichen, und wenn dieser steif ist, verziert man diesen wie auch den Rand mit einem anderen aus Eiweiß, Zucker und Citronensaft zusammengeklopften Guß in beliebigen hieroglyphenartigen Figuren, Zacken oder dergleichen.

326. Makronen.

500 Gramm Mandeln (unter welche etwa 5 Gramm bittere gemischt sein können), 500 Gramm gesiebter Zucker, 8 Eiweiß, etwas abgeriebene Citrone.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, getrocknet, fein gerieben und dann mit dem Zucker und der Citronenschale gleichmäßig vermischt. Danach setzt man das Weiße von 2 Eiern hinzu, arbeitet es gut durch einander und verrührt zuletzt Alles mit dem Schnee von 6 Eiern.

Auf ein dünn mit geklärter Butter, oder besser weißem Wachs, bestrichenes und danach noch mit Papier abgeriebenes Blech — damit nicht zu viel Butter oder Wachs darauf bleibt — werden kleine Häufchen von der Größe einer Wallnuß gelegt und bei sehr mäßiger Hitze gelb gebacken.

Will man eine Torte formen, so macht man eine Platte von Wiener Tortenteig Nr. 2, die aber so dünn wie nur möglich ausgerollt sein muß, schneidet die Form nach einer runden Schüssel rund aus und legt nun auf diese runde Platte ganz dicht aneinander, wobei man von der äußersten Rundung anfängt, mit einem Theelöffel kleine Häufchen von der Makronenmasse.

Die Torte braucht etwas stärkere Hitze als die kleinen Makronen, muß gut gelb backen und wird hernach mit eingelegten Früchten, Gelee und Zuckerguß beliebig verziert.

327. Mandeltorte.

500 Gramm Mandeln, worunter einige bittere sein können, 500 Gramm gesiebter Zucker, etwas abgeriebene Citrone, 25 Eier.

Die Mandeln werden gestoßen oder gerieben, dann mit dem Eigelb, Zucker und der Citronenschale eine gute Stunde immer nach einer Seite gerührt; nachdem alsdann der Schnee der Eier hineingethan worden, muß die Torte in einer gut mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Form sogleich in den Ofen gesetzt werden, weil sich sonst leicht Wasserstreifen bilden. — Bei guter, aber nicht Flammenhitze, wird die Torte über 1 Stunde gebacken.

328. Griestorte.

12 Eier, 200 Gramm feinen Weizengries (Grütze), 375 Gramm Zucker, 50 Gramm süße, 50 Gramm bittere, geriebene Mandeln, 1 Citrone.

Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen, dann kommen abwechselnd und allmälig Gries, der Saft und die abgeriebene Schale der Citrone, die geriebenen Mandeln und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinein.

In einer mit Butter ausgestrichenen Form backt die Torte in ¾ Stunden gar.

329. Blechkuchen.

2 Liter Mehl, ¼ Kilogramm Butter, ½ Liter Milch, besser Sahne, 4 Eier, Kaneel und Kardamome, etwas geriebene Mandeln, 120 bis 130 Gramm Pfundhefe oder einige Löffel Bierhefe, Rosinen und Korinthen nach Belieben, etwas Salz.

Die Butter wird geschmolzen, aber nicht abgeklärt und dann Alles gut zusammengerührt; wenn die Masse gut gestiegen ist, gießt man sie auf ein mit Butter bestrichenes und dann mit Papier abgeriebenes Blech, läßt sie wieder gehen und streicht etwas abgeklärte Butter über, oder auch zerklopftes Ei. Ueber dieses kommen dann grob gehackte Mandeln, Zucker und Kaneel. — Ist hiernach der Kuchen gut gegangen, so backt man ihn ungefähr eine halbe Stunde bei halber Brothitze.

Hat man im Winter nicht viel Butter, so kann man auch ein paar Löffel Gänseschmalz unter die Butter mischen.

330. Napfkuchen.

1. Theurer, aber feinster. Jan. 8, '48

1 Liter Mehl, ¼ Liter Sahne, 320 Gramm Butter, 6 Eier, Rosinen, Korinthen, abgeriebene Citronenschale, geriebene Man-

beln, klein geschnittenes Citronat, etwas Salz, etwas Zucker, 100 bis 130 Gramm Pfundhefe oder einige Löffel Bierhefe.

Das Eigelb wird mit der Hefe zusammengerührt, die Butter geschmolzen und das Klare in die Sahne gegossen, dann Alles gut mit Mehl und Gewürzen zusammengeklopft, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und dazu gethan.

Die Rosinen und Korinthen müssen den Tag vorher gewaschen und getrocknet sein, sonst sinken sie gleich zu Boden.

Man läßt den Teig erst im Reibenapf gut steigen, heizt den Ofen, wenn der Teig zu steigen beginnt, legt ihn, wenn er hoch genug aufgegangen, in die mit Butter ausgestrichenen Formen und bringt ihn erst dann in den Ofen, wenn er in den Formen ebenfalls gut aufgegangen ist.

Der Kuchen backt bei fast Brothitze beinahe 1 Stunde.

Weniger theuer und doch, wenn sie richtig gebacken werden, sehr wohlschmeckend sind die folgenden Arten.

2. Einfacherer.

5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 240 Gramm Butter, ½ Liter gute Milch, etwas Salz, 80 bis 100 Gramm Pfundhefe, so viel Mehl, daß der Teig recht locker bleibt — ungefähr ¾ Liter, auch etwas mehr —, Korinthen, Rosinen, Zucker und Gewürze nach Belieben.

Man läßt den Teig ebenfalls 2 Mal steigen und backt ihn bei halber Brothitze.

3. Ohne Eier.

1 Liter Mehl, ⅜ Liter (3 kl. Obertassen) gute süße Sahne, 100 bis 120 Gramm Pfundhefe, 170 bis 200 Gramm Butter, etwas Salz, Zucker, Rosinen und Korinthen, etwas abgeriebene Citronenschale oder Muskatblüthe.

Die Butter wird nicht geschmolzen, sondern, wie sie ist, mit Allem zusammengeknetet. Die Pfundhefe wird vorher in der Sahne aufgelöst. Der Teig muß ebenfalls 2 Mal steigen und bei halber Brothitze backen.

331. Rosinenstritzel.

Ein gut gehäuftes Liter Mehl, ¼ Liter gute Milch, 2 ganze Eier, 120 bis 130 Gramm Pfundhefe, 220 Gramm Butter, etwas Salz, Zucker, Kardamome, Kaneel oder Citronenschale (nach Belieben geriebene Mandeln), Korinthen, Rosinen, Citronat.

Die Pfundhefe wird in der Milch aufgelöst; hiermit werden dann Zucker, Salz, Gewürze und Eier gut zusammengeklopft

und mit dem Mehl — von welchem etwas zum Unterstreuen beim Ausrollen zurückbleibt — durchgearbeitet. So läßt man den Teig gut steigen. Ist dies geschehen, so wird die Butter eingerollt oder geknetet; sodann muß der Teig wieder steigen.

Nun wird er einen Finger dick ausgerollt, ganz dicht mit den gereinigten, Tags vorher gewaschenen und getrockneten Rosinen, Korinthen und dem Citronat bestreut, zusammengewickelt, auf's Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit gehackten und auch geriebenen Mandeln und Zucker recht dicht und dick bestreut, worauf man ihn auf dem Blech hoch gehen läßt — was mehrere Stunden dauert — und fast bei Brothitze backt.

Vor allen Dingen muß der Strițel alle drei Male sehr gut aufgehen; seine Anfertigung erfordert also ziemlich viel Zeit.

332. Mohnstritzel.

Man nimmt zum Teig: ½ Liter Sahne, 460 Gramm Butter, 8 Eier, 2 Liter Mehl, 150 Gramm Pfundhefe, etwas Salz, genügend Zucker, Citronenschale oder Kaneel, Korinthen und Rosinen nach Belieben.

Die Hefe wird in etwas kalter Sahne aufgelöst, Sahne und Butter lauwarm gemacht, mit der Hälfte des Mehls, der Hefe, den Eiern und Gewürzen zusammengearbeitet. Diesen Teig (Hefenstück) läßt man die Nacht über gut aufgehen. Morgens früh arbeitet man das übrige Mehl und die Korinthen 2c. dazu und läßt den Teig nochmals aufgehen. — Danach drückt man ihn mit den Händen einen Finger dick platt aus einander und zwar dergestalt, daß er nicht ein rundes Stück, sondern ein höchstens eine gute Spanne breites und mindestens noch einmal so langes Stück bildet; man nimmt deshalb auch nicht die ganze Masse Teig auf einmal, sondern höchstens die Hälfte.

Hat man den Teig auf diese Weise ausgebreitet, so legt man den Mohn etwa 2 Finger dick über, da er sich beim Einwickeln zusammendrückt. Man theilt sowohl den Mohn wie den Teig in so viele Theile, als man Stritzel davon backen will, streicht jedesmal den Mohn mit einem Messer glatt bis an den Rand des Teiges auf diesen und rollt den Stritzel nun der Breite nach zusammen, so daß er zusammengerollt ein kurzes, dickes Aussehen hat. Indem man ihn nun mittelst der untergelegten Hand auf ein Blech legt, ist man zugleich im Stande, ihm die richtige Länge zu geben.

Hat man ihn auf's Blech gelegt, so streicht man ihn glatt, läßt ihn gut aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, auch nach Belieben mit Zucker und Mandeln, und backt ihn bei starker, aber nicht Flammenhitze gar.

Zum Ausrollen oder Auseinanderdrücken streut man etwas Mehl unter. Diese Portion wird zu 2 großen Stritzeln reichen.

Den Mohn dazu bereitet man wie folgt:

1½ Liter Mohn, — am besten grauen — siebt man durch ein Haarsieb, wäscht ihn danach kalt, läßt ihn über dem Haarsieb abtropfen, bebrüht ihn 2 Mal mit kochendem Wasser und läßt ihn dann ganz trocken abtropfen. Hiernach thut man ihn in einen Reibenapf, reibt ihn etwa 10 Minuten allein und schlägt nach und nach 8 Eier dazu, weil der Mohn sich mit den Eiern zusammen leichter und schneller verreibt. Dann fügt man so viel geschmolzene, klare Butter dazu, bis der Mohn ziemlich fett davon ist, damit der Teig nicht wasserstreifig wird, und endlich einen guten Theil Zucker, gestoßenen Kaneel, gewaschene und ganz trockene Korinthen, fein geschnittenes Citronat und gehackte Mandeln. Diesen Mohn bereitet man wie den Teig schon Abends vorher.

Nach etwas Rosenwasser, welches Manche gern zum Mohn thun, wird das Gebäck leicht wasserstreifig; es ist daher nur von Solchen anzuwenden, welche schon Erfahrung im Backen haben.

Der bebrühte Mohn darf niemals lange im Wasser stehen, weil er leicht zu sehr voll Wasser zieht.

333. Marienbader Kringel.

1 Liter Mehl, 2 Eidotter, 100 Gramm Pfundhefe, etwas Salz, Zucker, abgeriebene Citronenschale, die nothwendige Milch, 270 Gramm Butter.

Die Butter bleibt zum Einkneten stehen. Von allem Uebrigen macht man einen Teig, der etwas dünner als Nudelteig sein muß. Man nehme nicht gleich anfangs zu viel Milch, damit man nicht genöthigt wird, mehr Mehl zu nehmen, als angegeben ist. Dann knetet man nach ¼ Stunde die Butter ein und arbeitet den Teig so lange mit den Händen durch, bis er von denselben ganz losläßt.

Alsdann formt man ziemlich dünne, aber nicht zu kleine Kringel — in der Form, wie man die Zuckerkringel macht —, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie alsdann

mit dem zurückgebliebenen Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie ganz hell.

334. Zwieback.

1. Kleine.

5 Liter Mehl, 1½ Liter Sahne, 630 bis 750 Gramm Butter, 250 Gramm Pfundhefe, richtig Salz, 2 Hände voll Zucker, etwas Kardamome und Kaneel oder Citronenschale.

3 Liter Mehl werden mit der Sahne, in welcher zuvor die Hefe aufgelöst ist, und dem Salz eingeteigt. Dann läßt man diesen Teig gut aufgehen. Danach kommen die noch fehlenden 2 Liter Mehl nebst der klein zerpflückten Butter und den Gewürzen dazu.

Nun läßt man den Teig gehörig aufgehen, formt ganz kleine Kügelchen von der Größe einer großen Kirsche, setzt immer zwei davon über einander, drückt sie etwas zusammen, läßt sie nochmals aufgehen und backt sie bei mäßiger Hitze gelb, am besten, wenn das Brot eben aus dem Ofen herausgezogen ist.

Sowie sie aus dem Ofen kommen, bricht man sie schnell aus einander, legt sie, mit der weichen Seite nach oben, auf ein Blech, übersiebt sie etwas mit fein geriebenem Zucker und läßt sie im Ofen röschen.

Halbe Portion: 2½ Liter Mehl, ¾ Liter Sahne, 315 bis 360 Gramm Butter, 125 Gramm Pfundhefe, Salz, eine Hand voll Zucker, Kardamome, Kaneel oder Citronenschale.

Eine Hauptsache ist, daß diese Zwiebacke recht klein gemacht werden, sie verlieren sonst an Wohlgeschmack.

2. Zuckerzwieback.

2 Liter Mehl, ½ Liter süße Sahne, 130 bis 135 Gramm Pfundhefe, 250 bis 350 Gramm Butter, 230 Gramm Zucker, richtig Salz. Mehl, Sahne, Hefe und Salz werden eingeteigt, ganz lose in eine nasse Serviette gebunden und die Nacht hindurch in kaltes Wasser gelegt.

Morgens früh, wenn der Teig gut aufgegangen ist, knetet man die klein gepflückte Butter und den gesiebten Zucker dazu — aber keine Gewürze —, arbeitet den Teig gut durch und läßt ihn nochmals in einer Schüssel gut aufgehen. Wenn dies geschehen ist, formt man die Zwiebacke von der Größe einer kleinen Wallnuß, läßt sie zum dritten Mal auf dem Blech aufgehen, backt sie bei gelinder Hitze (etwa halber Brothitze) gelb, schneidet sie

aus einander, überstreut sie noch mit etwas Zucker und röscht sie im Ofen knusperig.

3. Lange Bäcker-Zwiebacke.

1 Liter Mehl, ¼ Liter Milch, 70 Gramm Pfundhefe, 230 Gramm Butter, 110 bis 115 Gramm gesiebter Zucker, richtig Salz, eine Prise Muskatblüthe.

Mehl, Milch, Hefe (welche in der Milch aufgelöst wird), Salz und Muskatblüthe werden zusammengeknetet und müssen dann gut aufgehen. Danach knetet man Butter und Zucker hinzu. So muß der Teig wieder aufgehen.

Ist dies geschehen, so formt man lange, dünne Rollen, ungefähr 5 Zoll lang und 2 Finger dick, legt diese Rollen dicht neben einander auf ein mit Papier und etwas Butter ganz trocken abgeriebenes Blech und läßt sie nun zum dritten Mal gut aufgehen. Ist dies geschehen, so schiebt man sie bei halber Brothitze in den Ofen, backt sie gar und dunkelgelb, läßt sie kalt werden, schneidet sie längs der Vertiefungen aus einander und röscht sie dann etwas stark.

335. Pfannkuchen.

1. Drei Mal zu steigende — beste.

4 Liter Mehl, 1 Liter Sahne oder fette Milch, 130 Gramm Pfundhefe, 1 kleine Tasse klare Butter, 1 kleine Tasse gesiebter Zucker, 4 ganze Eier, 5 Eigelb, etwas Salz und abgeriebene Citronenschale.

Die Hälfte Mehl, die Sahne mit der darin aufgelösten Hefe, Salz und Citronenschale werden eingeteigt.

Sobald dieser Teig gut aufgegangen ist, kommen die andere Hälfte Mehl, Butter, Zucker und Eier hinzu; ehe die letzteren aber in den Teig kommen, müssen die ganzen Eier mit den Eigelben gut zusammengeklopft werden. — Dies Alles arbeitet man nun gut durch und läßt es hoch aufgehen.

Sobald dies geschehen ist, nimmt man immer so viel Teig, wie zu einem Pfannkuchen nöthig ist, drückt ihn mit den Fingern etwas platt auseinander, legt ein wenig Marmelade oder Pflaumenkreide in die Mitte und wickelt dieselbe in den Teig ein.

Auf einer mit Mehl bestreuten Tischplatte läßt man nun die einzelnen Kuchen abermals gut aufgehen und backt sie dann in Schmalz oder abgeklärter Butter. Diese Portion giebt 60 Pfannkuchen.

In die Pflaumenkreide kann man etwas Marmelade, Zucker, auch fein geschnittenes Citronat mischen.

Halbe Portion: 2 Liter Mehl, ½ Liter Sahne, 65 Gramm Pfundhefe, ½ (kleine) Tasse klare Butter, ½ (kleine) Tasse gesiebten Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, etwas Salz und abgeriebene Citronenschale.

2. Einmal zu steigende.

7 ganze Eier, 4 Tassen Milch, 130 Gramm Pfundhefe, 2 Tassen geschmolzene Butter, 1 Tasse gesiebter Zucker, 3½ Liter Mehl, 1 Theelöffel Rum, etwas abgeriebene Citronenschale oder Kaneel. Die heiße Butter wird in die Milch gegossen, mit dem Zucker, Rum, den Gewürzen und den Eiern tüchtig verklopft, die Pfundhefe darin aufgelöst, und dann Alles mit dem Mehl zusammengerührt. Nun muß der Teig gut aufsteigen; dann wird er mit einer Kleinigkeit Mehl wieder zusammengerührt und wie ein kleiner Finger dick auf untergestreutem Mehl ausgerollt. Auf die eine Hälfte des ausgerollten Teiges werden demnächst kleine Häufchen Pflaumenkreide gelegt, die andere Hälfte wird übergeklappt, um die Häufchen herum fest gedrückt und mit einem Glase ausgestochen. So läßt man die Kuchen noch ein wenig auf einer Platte aufgehen und backt sie in Schmalz fertig.

Halbe Portion: 3 ganze Eier, 2 mittlere Tassen Milch, 65 Gramm Pfundhefe, 1 mittlere Tasse geschmolzene Butter, ½ Tasse gesiebter Zucker, 1¾ Liter Mehl, 1 Theelöffel Rum, Citronenschale oder Kaneel.

336. Salzkringel — Fastnachtskringel — Kümmelstangen.

1 Liter Mehl, ¼ Liter Milch, ein Stück Butter von der Größe einer kleinen Wallnuß, 50 bis 60 Gramm Pfundhefe, eine Prise Salz und ein wenig schwarzer Kümmel.

Die Hefe wird in der Milch aufgelöst und dann mit allem Uebrigen zusammen eingeteigt. — Ist der Teig gut aufgegangen, so formt man runde Kringel von der Stärke eines dünnen, kleinen Fingers, legt sie auf's Blech, läßt sie nochmals gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei, streut Kümmel und grobes Salz über dieselben und backt sie bei nicht zu starker Hitze gelb.

Um alle Kringel gleichmäßig groß zu bekommen, macht man eine Rolle von richtiger Länge und mißt die andern alle danach ab, welche man alsdann kreisförmig zusammen legt.

Statt der Kringel kann man auch nur Stangen von der Länge eines Fingers, auch wohl etwas länger, formen.

337. Hefenteig zu Obstkuchen.

350 Gramm Butter, 410 Gramm Weizenmehl, 100 Gramm gesiebter Zucker, 50 Gramm Pfundhefe, 6 Eier, 1 Prise Muskatblüthe, von 1 Citrone die Schale, etwas Salz.

Nachdem die Eier tüchtig verklopft sind, wird die Hefe darin aufgelöst und zerdrückt.

Nun wird die Butter abgeklärt und zur Sahne gerührt; allmälig werden dann die Eier mit der Hefe, danach die übrigen angegebenen Sachen dazugethan und gleichmäßig eingerührt.

Nachdem der Teig gut durchgearbeitet ist, läßt man denselben aufgehen, streicht ihn dann dünn über ein Blech aus oder drückt ihn mit den Händen platt, formt die Kuchen mit einem Messer, bestreicht ihn dick mit Ei, macht einen Rand herum, bestreicht ihn auch mit Ei, läßt wieder gut aufgehen, legt das über einem Sieb gut abgetropfte Obst auf, streut ein wenig Zucker über und schiebt den Kuchen gleich in den Ofen. Der Teig muß bei halber Brothitze backen. Diese Portion giebt 2 große Kuchen.

Am besten thut man, den Teig sehr dünn über das ganze Blech zu drücken, da sich eine andere Form schwerer geben läßt. Das Blech wird mit von Butter feuchtem Papier gut abgerieben.

338. Butterteig zu Obstkuchen.

350 Gramm Butter, 350 Gramm Mehl, 3 Eßlöffel Wasser und 2 Eier werden zusammengeknetet, einmal ausgerollt, mit Ei bestrichen, und die sehr gut über einem Sieb abgetropften Früchte darüber gelegt. Aepfel müssen zuvor nur mit etwas Zucker weich dämpfen und auch über einem Sieb abtropfen.

Das Blech darf bei diesem Teig nicht mit Butter bestrichen sein. Besonders schön ist derselbe zu kleinen Pflaumenkuchen.

339. Mürber Teig zu Obstkuchen.

1. Ohne Sahne.

400 Gramm ausgewaschene Butter, 500 Gramm feines Weizenmehl, 70 Gramm gesiebter Zucker, 4 Eidotter, 1 Löffel Rum, 1 Löffel weißer Wein, von 1 Citrone die Schale. Dies Alles wird zusammengeknetet und in's Kalte gestellt, am besten aber Abends vorher eingeteigt.

Dieses Recept ist das bessere von beiden.

2. Mit Sahne.

1170 Gramm Weizenmehl, 930 Gramm Butter, 150 bis 160 Gramm Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eigelb, 6 Eßlöffel Sahne, von 1 Citrone die Schale oder gestoßener Kaneel werden am Abend vorher zusammengeknetet und in's Kalte gestellt.

Andern Tags rollt man den Teig nicht allzu dünn aus, formt entweder nach einer Schüssel große oder nach einem Teller kleine Platten, umgiebt sie mit einem Rande, bestreicht Rand und Platte mit Ei, streut geriebene Semmel recht dick darüber und legt dann das von allem Saft abgetropfte Obst darauf. Zum Rande macht man Rollen und legt sie um die Kuchen.

Zur halben Portion hiervon gehören: 585 Gramm Mehl, 465 Gramm Butter, 75 bis 80 Gramm Zucker, 2 ganze Eier, 1 Eigelb, 3 Löffel Sahne, etwas abgeriebene Citrone.

340. Aepfelkuchen.

Die Aepfel werden geschält, klein geschnitten, die Kerne entfernt. Nun setzt man sie mit etwas geriebenem Zucker ohne Wasser auf's Feuer und dämpft sie ganz weich, während welcher Zeit man auch noch gut gewaschene und abgedrückte Korinthen in beliebiger Menge, auch, wenn man es liebt, ein paar gehackte Mandeln darunter thun kann. Wenn die Aepfel ganz weich gedämpft sind, thut man sie auf ein Sieb, damit noch jede Feuchtigkeit abtropft.

Dann macht man, am besten Abends vorher, einen Blätterteig nach dem später folgenden Recept, oder einen Butterteig, fertigt Platten in beliebiger Größe und Form, bestreicht sie dick mit Ei, legt einen Rand herum — der entweder von dünnen Rollen oder von mit dem Rädereisen schmal geschnittenen Streifen sein kann —, bestreicht denselben ebenfalls mit Ei, belegt alsdann die Platten einen Zoll hoch mit dem abgetropften Aepfelmus, fertigt dann wieder eine dünne Teigplatte in der vorigen Größe oder auch nur kreuzweise Streifen von Teig, bestreicht diese wieder mit Ei und backt die Kuchen bei ziemlich starker Hitze gar. — Eine große Torte wird reichlich eine halbe Stunde im Ofen stehen müssen, kleine Kuchen nicht so lange.

Wer beim Backen von Obstkuchen ängstlich ist, kann zum Aepfelkuchen auch Platten von Wiener Tortenteig (323) backen und das Aepfelcompot mehrere Stunden vor dem Gebrauch dazwischen streichen. — Jeder Teig zu Aepfelkuchen muß einige Stunden kalt stehen.

341. Kirschkuchen.

Die Kirschen werden ausgesteint, und dann beliebig auf zweierlei Weise vorbereitet. Man kocht sie entweder mit recht viel Zucker ein Mal auf und läßt sie dann über einem Sieb trocken ablaufen, oder man stellt sie roh, mit Zucker gemischt in einem Porzellangefäß über einen Topf mit heißem Wasser, thut sie, wenn sich Saft gefunden hat, auf ein Sieb und läßt den Saft ebenfalls trocken abtropfen.

Man thut dies Abends vorher, ehe man den Kuchen backen will. Gut thut man, auch den Teig Abends vor dem Backen zu bereiten.

Zu den Kirschen fertigt man einen Hefenteig nach dem vorherstehenden Recept, oder einen Mürbeteig an, macht kleine oder große Platten, legt einen Rand herum, bestreicht Alles mit Ei, schüttet fein geriebenes Weißbrot in ziemlicher Menge auf die Platten, legt dann die gehörig abgetropften Kirschen über, streut auf dieselben ein wenig Zucker, nach Belieben auch Kaneel und backt die Kuchen bei starker — aber nicht Flammenhitze gar.

Wenn sie aus dem Ofen kommen, träufelt man etwas von dem abgelaufenen Kirschsaft darüber, bis die Kuchen eine genügende Feuchtigkeit haben.

Zu kleinen Kirschkuchen backt man auch häufig kleine runde Kuchen mit aufgesetztem Rand von beliebigem Mürbeteig oder Wiener Tortenteig, nach dem 2. Recept, kocht die Kirschen mit Zucker und legt sie dann über die Kuchen, ohne sie zu backen.

342. Pflaumenkuchen.

Man bebrüht die Pflaumen mit kochendem Wasser, zieht die Haut ab, steint dieselben aus und läßt sie über einem Sieb ganz abtropfen, etwa eine Nacht durch.

Manche ziehen die Pflaumen nicht ab, sondern steinen sie nur aus; die abgezogenen sind aber vorzuziehen.

Alsdann fertigt man einen Butter- oder Mürbeteig oder Hefenteig nach den zu Obstkuchen bereits angegebenen Recepten, macht davon beliebige Platten, setzt einen Rand herum, bestreicht dieselben dick mit Ei, streut ein wenig Weißbrot darüber, legt die Pflaumen darauf, streut Zucker und Kaneel über und backt sie in ziemlich starker Hitze in wohl einer guten halben Stunde gut gelb.

Zu ganz kleinen Pflaumenkuchen wählt man in der Regel einen Butterteig.

343. Sehr wohlschmeckender Obstkuchen von Aepfeln, Kirschen oder Pflaumen.

Man schält und schneidet mürbe Aepfel in kleine scheibige Stückchen, vermischt sie gut mit Zucker und stellt sie über einen Topf mit heißem Wasser. Wenn sich Saft gefunden hat, thut man sie, damit der Saft abtropfe, auf ein Porzellan- oder irdenes Sieb.

Pflaumen werden mit kochendem Wasser bebrüht, abgezogen und ausgesteint, Kirschen ausgesteint, im Uebrigen wie die Aepfel vorbereitet.

Zum Teig nimmt man 1 Ei, 1 Eßlöffel voll Rum, 1 Eßlöffel gute süße Sahne, 125 Gramm Zucker, 350 Gramm gut ausgewaschene und abgedrückte Butter, $1\frac{3}{16}$ Liter feinstes Weizenmehl.

Sahne, Rum, Ei und Zucker werden in einem Töpfchen schaumig und blasig geklopft. Das Mehl schüttet man auf eine saubere Tischplatte, macht in der Mitte eine kleine Vertiefung und schüttet das Zusammengeklopfte hinein.

Nun knetet man dies allmälig mit dem Weizenmehl zusammen und thut während dessen auch noch die gewaschene und mit dem Löffel abgedrückte Butter hinzu.

Wenn der Teig gut durchgearbeitet ist, nimmt man ein gutes Stück zum Formen des Randes ab und drückt das Uebrige mit der Hand und dem Rollholz in runder Form auf ein Blech.

Von dieser runden Teigplatte schlägt man die äußerste Kante etwas um, macht von dem zurückgelassenen Teig Rollen, belegt damit die äußerste umgeschlagene Kante der Platte in der Runde, drückt beides mit den Fingern fest und kneift einen recht hoch stehenden, nicht zu breiten Rand, da der Teig etwas verläuft.

Nun bestreicht man Platte und Rand gut mit zerklopftem Ei und backt sie im Ofen gelb. Eine Portion giebt eine Torte.

Wenn die Platte gelb und gar gebacken ist, belegt man sie recht dick mit den abgetropften Aepfeln, stößt für 20 Pf. süße Makronen (etwa 12 Stück) klein, mischt sie mit einer der Platte entsprechenden Menge Korinthen und streut dies Gemenge über die Aepfel. Alsdann wird die Torte noch einmal in den Ofen geschoben und ungefähr 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken, damit die Aepfel durchbacken.

Bei Kirsch- und Pflaumenkuchen läßt man die Korinthen und auch nach Belieben die Makronen fort, verfährt aber außerdem wie mit der Aepfeltorte.

Diese Torte ist so mürbe, daß man sie nicht vom Blech herunterschieben kann; man backt sie daher auf einem runden Weißblech, welches mit einem etwas erhöhten Rand versehen ist, und welches zum Backen auf ein anderes Blech gelegt wird. Man legt sie mit dem Weißblech auf die Kuchenschüssel oder schneidet sie vom Kuchenblech in Stücke, wenn man kein rundes Weißblech hat.

Zum Tischkuchen indeß backt man diese Torte stets auf einem runden Blech. Man backt sie eine Stunde vor Tisch und giebt sie noch warm zum Speisen. Den abgetropften Aepfelsaft giebt man besonders herum, damit Jeder sich nach Belieben etwas über die Kuchenstücke tropfen kann.

344. Gefüllte Täschchen.

750 Gramm Mehl, 500 Gramm Butter, 250 Gramm gesiebter Zucker, 1 Ei, 1 mittelgroße Tasse voll guter süßer Sahne. Nachdem dies zu einem Teig geknetet, etwas kalt gestellt, dann dünn ausgerollt ist, werden mit einem etwas großen Bierglase runde Scheiben ausgestochen. Auf die Mitte derselben legt man etwas Kirsch- oder Pflaumenkreide, klappt sie in Form eines Halbmondes zusammen, kneift den offenen Rand etwas über — als ob man säumen wollte — und drückt ihn etwas zusammen. Hiernach werden die Kuchen mit Ei bestrichen, mit Zucker und lang geschnittenen Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken. Andere als die hier angegebene Füllung zu nehmen, ist nicht rathsam, da zu flüssige Füllung leicht ausläuft. Höchstens würde sich noch ein steifes Aepfelcompot dazu eignen. Auch ist der Teig zu kleinen runden Kirschkuchen sehr anwendbar.

345. Waffeln.

¼ Liter Mehl, ¼ Liter süße Sahne, ¼ Liter abgeklärte Butter, 7 Eier, etwas abgeriebene Citrone oder sehr fein gestoßene Muskatblüthe.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Uebrigen zusammengerührt.

Sind Eier und Sahne knapp, so nimmt man statt dieser gute Milch und auch 2 bis 3 Eier weniger; die Waffeln werden hiervon noch immer nicht schlecht sein.

Das Eisen bestreicht man, nachdem man es erhitzt hat, mit einer Speckschwarte oder streicht mit einer Federpose etwas Butter ein, aber äußerst wenig, und gießt dann erst den Teig ein. Es darf nicht zu wenig Teig aufgegossen werden, damit das Eisen sich gut füllt, aber auch nicht zu viel, damit die Waffeln nicht fest werden.

Nachdem der Teig eingegossen und das Eisen zugemacht ist, dreht man es gleich auf die andere Seite. damit es sich überall gut füllt.

Die heißen Waffeln dürfen nie über einander gelegt werden; man stellt sie zum Abkühlen am besten auf die hohe Kante neben einander, indem man sie an etwas anstützt, und Papier unterlegt. Diese Portion reicht für 4 bis 5 Personen.

346. Zimmtröhren.

¼ Liter Sahne, 3 Eier, 170 Gramm gesiebter Zucker, 15 Gramm gestoßener Zimmt, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und Weizenmehl. Dies wird so dünn wie zu gewöhnlichen Plinzen zusammengerührt.

Nun bestreicht man das Eisen mit Speck, gießt, wenn es recht heiß ist, 1 Löffel voll Teig breit hinein und verstreicht den Teig über das ganze Eisen, macht es fest zu, schneidet rund herum den hervorquellenden Teig mit einem Messer ab, backt ihn von beiden Seiten schnell gelb und rollt die Kuchen noch heiß um ein rundes, dickes Stöckchen.

Statt des Zimmts kann man auch 125 Gramm abgezogene und fein geriebene Mandeln wählen; man nimmt dann etwas weniger Mehl und hat die sogenannten Mandelröllchen.

Das Zimmtröhreisen ist dem Waffeleisen ähnlich; es ist nur ganz flach mit einer sehr gering vertieften Zeichnung.

347. Oblaten.

1½ Liter Milch, 1½ Liter Weizenmehl, 3 Eigelb, 350 Gramm Zucker, 230 Gramm Mandeln, etwas Kaneel oder Citronenschale.

Milch und Eigelb werden zusammengequirlt und allmälig mit dem Mehl vermischt.

Diese Masse wird dann auf gelindem Feuer in einem dem Zimmtröhreisen ähnlichen runden Eisen, das mit ungesalzener Butter bestrichen ist, allmälig verbacken. In Ermangelung eines solchen Eisens kann man dies Backen auch auf einer ganz kleinen Plinzenpfanne versuchen, da die Oblaten dünn wie Plinzen ge-

backen werden müssen. Danach werden sie von einer Seite mit Butter bestrichen, die bestrichene Seite mit den fein geriebenen Mandeln, dem Zucker und den Gewürzen bestreut, zusammengelegt und nochmals etwas gebacken, damit sie zusammenhalten. Sobald sie zum zweiten Male aus dem Eisen kommen, werden sie mit einem Teller oder Brett beschwert.

348. Räderkuchen.

2 Liter Mehl, 11 Eier (5 ganze, 6 Eigelb), eine mittelgroße Obertasse voll recht guter, süßer Sahne, Zucker und Zimmt nach Belieben.

Der Teig wird ausgerollt, man formt mit dem Rädereisen beliebige Stücke und backt sie in Schmalz oder abgeklärter Butter aus.

349. Gebackene Mandeln.

2½ Liter Mehl, 6 Eier, 470 Gramm Zucker, 15 Gramm Kardamome, ¼ Liter Sahne. Statt des weißen Zuckers kann man auch Farin (Kochzucker) nehmen.

Diese gut durchgearbeitete Masse wird ungefähr ¼ Zoll dick ausgerollt; die Mandeln werden mit einer dazu hergerichteten Form, Mandelstecher genannt, ausgestochen und über gelindem Feuer in Schmalz gelb gebacken. In Ermangelung einer solchen Form kann man auch mittelst eines Messers oder mittelst des Rädereisens schräge Vierecke formen.

350. Kleine Sandkuchen.

2½ Liter Mehl, 620 Gramm Butter, 310 Gramm Zucker, 2 Eier, etwas Kaneel und Kardamome.

Nachdem die Butter ausgewaschen und vom Wasser rein abgedrückt ist, knetet man dies Alles fest zusammen, rollt es aus, formt mit einem Glase oder Rädereisen kleine Kuchen, bestreicht sie mit Ei, streut auch in beliebiger Menge Zucker und geriebene oder gehackte Mandeln darüber und backt die Kuchen bei sehr mäßiger Hitze, am besten, wenn das Brot eben aus dem Ofen gezogen ist, hellgelb.

351. Kleine Bisquits.

115 Gramm Mehl, 115 Gramm Zucker, 4 Eier,

Das Gelbe der Eier allein wird sehr lange geschlagen; dazu kommt allmälig der Zucker, dann das Mehl, und zuletzt wird der Schnee der Eier eingerührt.

Von dieser Masse werden kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in einem ziemlich heißen Ofen bei fast halber Brothitze gebacken.

352. Zuckerkringel.

500 Gramm Mehl, 375 Gramm Butter, 170 Gramm Zucker, 2 ganze Eier. Nachdem die Butter vom Salz rein abgedrückt ist, wird Alles zusammengeknetet.

Von diesem Teig werden kleine Kringel gemacht, mit Ei bestrichen, mit sehr grob gestoßenem Zucker bestreut und bei sehr geringer Hitze gebacken.

Man verfährt beim Formen der Kringel auf folgende Art:

Man schneidet ein beliebiges Stück Teig vom Ganzen ab, macht davon mit etwas untergestreutem Mehl etwa 4 Finger dicke Rollen, schneidet von diesen immer gleich große Stückchen ab, nach der Größe der Kringel, und formt aus jedem dieser Stückchen einen Kringel fast in Form einer 8. — Nach einer kleinen Proberolle formt man die Rollen aus den abgeschnittenen Stückchen alle gleich lang und dünn, damit die Kringel gleich groß werden. Zwischen den Kringeln muß so viel leerer Raum bleiben, daß sie nicht zusammenlaufen können, wenn sie in den Ofen kommen.

353. Mandelkringel.

1 Kilogramm Mehl, ½ Kilogramm Butter, ½ Kilogramm Zucker, 4 Eier, 80 Gramm süße, 20 Gramm bittere, geriebene Mandeln (zusammen 100 Gramm).

Alles wird zusammengeknetet, und die Kringel werden geformt und gebacken wie die Zuckerkringel.

354. Kleine Chocoladenkuchen.

8 Eiweiß, ½ Kilogramm gesiebter Zucker, 250 Gramm gute geriebene Chocolade.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker vermischt und mit diesem noch eine Weile tüchtig geschlagen, zuletzt die Chocolade dazu gethan und auch gut damit durchgeklopft. Alsdann legt man auf ein mit Butter abgeriebenes oder weißem Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen und backt sie bei sehr schwacher Hitze wie die Baisers.

Man kann auf ½ Kilogramm Zucker auch nur 125 Gramm Chocolade und nur 6 Eiweiß nehmen.

355. Aniskuchen.

1 Eidotter, 7 ganze Eier, 500 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 10 Gramm Anis.

Zucker und Eier werden ¾ Stunden tüchtig geschlagen; dann kommt der Anis und zuletzt das Mehl dazu.

Wenn das Mehl tüchtig eingerührt ist, legt man auf ein mit Butter abgeriebenes Blech kleine Häufchen mittelst eines Theelöffels, läßt sie eine Zeit lang (2 bis 5 Stunden, je nachdem der Ofen heiß ist) in dieser Gestalt stehen, damit sie gut glatt und blank werden, und backt sie dann in einem mäßig warmen Ofen.

Ist das Brot erst vor einer Weile aus dem Ofen herausgenommen, so wird man die Kuchen noch bei offener Klappe backen können; denn wenn die Hitze zu stark ist, werden sie nicht blank und glatt. — Backt man 2 Portionen, so nimmt man statt des Eidotters 1 ganzes Ei.

356. Mandelhäufchen.

500 Gramm Mandeln, 400 Gramm gesiebter Zucker, 6 Eiweiß, von einer kleinen Citrone der Saft.

Unter die süßen Mandeln kann man einige wenige bittere mischen.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dann der Zucker und Citronensaft dazu geschlagen. Zuletzt werden die recht fein länglich geschnittenen Mandeln dazu gethan.

Hiervon werden auf Oblaten oder auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen gelegt und in einem sehr mäßig warmen Ofen gelb gebacken.

357. Kleine Mürbekuchen.

1 Ei, 1 Kochlöffel voll Sahne, 100 Gramm gesiebter Zucker, 465 Gramm Butter, etwas geriebene Citrone und feines Weizenmehl.

Sahne, Citronenschale, Zucker und Ei werden gut zusammengeklopft; dann wird so viel Mehl hineingeknetet, daß der Teig sich gut rollen läßt, und in diesen wird alsdann die Butter eingerollt und eingeknetet.

Nun wird der Teig ausgerollt, kleine Kuchen werden ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

358. Schmalzkuchen auf dem Blech gebacken.

250 Gramm Schweineschmalz, 250 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 1 ganzes nicht zu großes Ei, 6 Kardamome, etwas Kaneel und nach Belieben geriebene Mandeln. Mehl, Zucker und Gewürze mischt man tüchtig durch, thut dann das Schmalz und das Ei dazu, arbeitet die Masse gut zusammen, setzt kleine platt gedrückte Kügelchen auf ein Blech und backt sie bei mäßiger Hitze dunkelgelb.

359. Viel ausgebende Hirschhornkuchen.

500 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 1 große Tasse süßer Sahne, für 5 Pf. Hirschhornsalz, Citronenpulver und so viel Mehl, daß ein guter Rollteig wird. Nachdem dies Alles tüchtig zusammengeknetet ist, rollt man den Teig aus, sticht mit einem Glase kleine Kuchen, bestreut sie entweder mit gehackten Mandeln und Zucker, nachdem sie zuvor mit Ei bestrichen sind — oder mit sogenanntem Sträusel und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Man bereitet den Sträusel folgendermaßen: Zucker und Mehl, zu gleichen Theilen gemischt, wird mit einem angemessenen Stück Butter zu einem recht festen Teig geknetet, den man alsdann wie Mandeln hackt und statt dieser auf den Kuchen streut.

360. Wiener Plätzchen.

230 Gramm Butter, 230 Gramm gesiebter Zucker, 330 Gramm Mehl, 8 Eigelb, von 1 Citrone die Schale.

Die ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker, Citronenschale, zuletzt auch das Mehl hinzugethan und Alles gut durchgearbeitet. Nun werden auf ein mit Butter abgeriebenes — aber nicht fett bestrichenes — Blech kleine Häufchen gelegt, diese mit einigen Korinthen bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

Wenn man Makronen oder Baisers backt, so wendet man das zurückbleibende Eigelb gern zu Chocolade, Crême oder auch zu diesen Plätzchen an.

361. Zuckernüsse

500 Gramm Mehl, 500 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 1 Eidotter, 20 Gramm ganz fein geschnittenes Citronat, 10 Gramm fein geschnittene, kandirte Orangenschale, 10 Gramm gestoßener Zimmt, 10 Gramm Kardamome, etwas abgeriebene Citronenschale und eine kleine Messerspitze Hirschhornsalz.

Wenn Alles gut zusammengearbeitet ist, werden auf ein mit Butter und Papier abgeriebenes Blech kleine runde Kügelchen gelegt und bei mäßiger Hitze gelb gebacken. Man kann die Zuckernüsse auch von Roggenmehl backen.

362. Kommißbrötchen.

500 Gramm Mehl, 500 Gramm gesiebter Zucker, 125 Gramm geriebene Chocolade, 125 Gramm grob gehackte Mandeln, 10 Gramm Zimmt, 15 Gramm Kardamome und Kreidenelken zusammen, 5 ganze Eier.

Nachdem dies Alles gut zusammengeknetet, werden davon dünne lange Rollen, etwa von der Stärke eines Eies, geformt, ein wenig platt gedrückt, mit Ei bestrichen und in ziemlich guter Hitze gebacken. Alsdann werden sie, noch warm wie Brot, in schräge Stücke geschnitten.

363. Blätterteig — Schnittchen.

¼ Liter Wasser, 1 Ei, 2 Schnapsgläschen voll Rum, das nöthige Weizenmehl und 830 Gramm Butter.

Wasser, Rum und Ei werden verklopft und mit Weizenmehl zu einem guten Rollteig zusammengeknetet.

Ist dieser einige Male ausgerollt, so macht man 2 Platten; zwischen diese legt man über die ganze Platte die ausgewaschene, abgedrückte, getrocknete und in kleine Stückchen zerpflückte Butter, rollt dann die Platten 3 bis 6 Mal aus, indem man den Teig nie zusammenknetet, sondern immer nur zusammenklappt, damit er recht blättrig wird, formt mit dem Rädereisen beliebige Stücke, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker und fein gehackte Mandeln über und läßt sie bei starker, aber nicht Flammenhitze, gelbbraun backen.

Die Stücke müssen wohl dünn, aber nicht gar zu dünn sein, damit sie nach dem Backen nicht zu platt werden. Den Teig arbeite man immer im Keller. Damit der Teig gut in die Höhe steige, bestreiche man die Stücke sorgfältig nur oben mit Ei, denn wo an der Stelle etwas vom Ei überläuft, steigt der Teig nicht in die Höhe.

364. Leicht zu bereitender Blätterteig.
(Auch zu Apfeltorte anwendbar.)

500 Gramm Mehl, 500 Gramm Butter, 2 mittelgroße Tassen Sahne, 1 Prise Salz.

Dies Alles wird gut zusammengeknetet und 2 bis 4 Mal ausgerollt, indem der Teig jedesmal von zwei Seiten übergeklappt wird, (also auf 3 Theile) und man ihn, soviel wie möglich, von sich fortrollt. — Der Teig darf nicht gar zu dünn ausgerollt werden. Man verwendet ihn zu kleinen Kuchen oder Torten, welche man auch mit Ei bestreicht und mit Zucker bestreut.

365. Hohlkuchen — sogenannte Windbeutel.

Ein reichliches halbes Liter Milch, ein knappes halbes Liter Mehl, ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß, 6 ganze Eier, 1 gute Prise Salz.

Milch, Mehl, Butter, Salz werden glatt zusammengerührt und auf schwachem Feuer in einer Kasserolle unter beständigem Rühren gebrüht, bis der Teig von der Kasserolle losläßt. Alsdann kühlt man denselben etwas, schlägt die Eier hinein, verklopft Alles tüchtig und backt davon in Schmalz oder abgeklärter Butter kleine Häufchen hellbraun. Die Butter kann mit etwas in Milch ausgebratenem Nierentalg vermischt sein.

Man kann die Hohlkuchen auch auf dem Blech backen.

Zu bemerken ist, daß es oftmals nur am unrichtigen Einlegen liegt, wenn die Hohlkuchen nicht aufgehen. Man muß sie zwar nicht langsam, aber doch sorgfältig, rund in's kochende Fett einlegen und, sobald sie in die Höhe kommen, umdrehen, damit auch die obere Seite sich unten im Fett ausdehnen kann. Unterläßt man dies, so bleiben sie auf einer Seite platt.

366. Spritzkuchen.

½ Liter Sahne mit Milch vermischt, ein Stück Zucker, ein Stück Butter, wie eine Wallnuß groß, 3 mäßige Kochlöffel Mehl (genau 190 Gramm) und 10 bis 12 Eier.

Milch, Butter, Zucker werden auf's Feuer gesetzt, aufgekocht, glatt mit dem Mehl verrührt, wieder auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren gekocht, bis der Teig von der Kasserolle losläßt.

Nun legt man ihn in eine Schüssel, schlägt 6 Eier darauf, wirkt ihn mit denselben tüchtig durch, schlägt die übrigen Eier dazu und wirkt ihn abermals so lange durch, bis er platzt.

Dann setzt man Schmalz oder Butter auf, bringt etwas von dem Teig mittelst eines Messers in die besonders dazu eingerichtete Spritze, welche vorn mit einem mehrzackigen Stern ver-

sehen sein muß, und drückt ihn aus dieser durch den Stern in das kochende Fett, in welchem man die Kuchen gelb werden läßt.

367. Anhaltskuchen — platter Blechkuchen.

350 Gramm Mehl, 350 Gramm Butter, etwas reichlich 110 Gramm Zucker, 5 ganze Eier, etwas abgeriebene Citronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann allmälig die Eier, der Zucker und die Citronenschale und zuletzt löffelweise das Mehl dazugerührt.

Wenn dies Alles gut zusammengerührt ist, wird es dünn auf ein schwach mit Butter abgeriebenes Blech gestrichen, mit Ei gut bestrichen, mit grob gehackten Mandeln und Zucker bestreut, bei mittlerer Hitze gut gelb gebacken und, sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, in Stücke geschnitten.

Wenn man keine Citronenschale hat, streut man nur oben über etwas Kaneel.

368. Dominiks-Zwiebadk.

400 Gramm Butter, ¼ Liter Sahne, 1 Ei, ein klein wenig Kardamome und Kaneel, ein Krümchen Salz und so viel Mehl, daß sich kleine Kügelchen rollen lassen. Zucker nimmt man nur dann, wenn man ihn ganz besonders liebt, und auch dann nur wenig. Dies Alles wird zusammengearbeitet; es werden kleine Zwiebacke, etwas größer als Lambertsnüsse, geformt und bei sehr mäßiger Hitze gelb gebacken.

369. Pfefferkuchen.

1. Deska'sche Pfefferkuchen.

3¼ Liter feines Weizenmehl, 100 Gramm bittere, 250 Gramm süße Mandeln, 815 Gramm Honig, 875 Gramm Zucker, 10 Gramm Zimmt, 10 Gramm Nelken und Kardamome gemischt, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und so viel gereinigte Pottasche, wie ein halbes Taubenei groß.

Die kleinere Hälfte des Mehls bleibt zum Ausrollen und Unterstreuen zurück.

Die Gewürze werden sehr fein gestoßen und gerieben, mit der größeren Hälfte Mehl gut vermischt. Dann wird der Honig auf gelindes Feuer gesetzt und, wenn er eine gute Weile kocht, der Zucker hinzugeschüttet, mit welchem er etwa ¼ Stunde kochen muß. Hiernach wird er kochend in's Mehl gegossen, tüchtig gerührt und mit so viel Mehl vermengt, bis der Teig

nicht mehr anklebt. Das letzte übrige Mehl verwendet man zum Unterstreuen beim Ausrollen.

Die Pottasche wird in einem Topf mit so viel Wasser gekocht, wie zum Auflösen derselben nöthig ist, man spült dann mit derselben die Honigkasserolle aus und gießt die Pottasche zur Masse.

Der Teig wird sodann dünn, wie zu kleinen Theekuchen, ausgerollt; die Kuchen werden in beliebiger Größe rund geformt und auf mit Mehl bestreuten Blechen bei mäßiger Hitze, etwa wenn das Brot aus dem Ofen ist, gut gelb gebacken. Man nimmt sie gleich vom Blech herunter.

Halbe Portion: 1⅝ Liter Weizenmehl, 50 Gramm bittere, 125 Gramm süße Mandeln, 407 Gramm Honig, 438 Gramm Zucker, 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Nelken und Kardamome gemischt, von einer Citrone die Schale, eine kleine Messerspitze Pottasche.

2. Andere kleine Pfefferkuchen.

5 Liter Weizenmehl, 2 Liter Honig, 890 Gramm gesiebter Zucker, 250 Gramm süße Mandeln — darunter auch wohl einige bittere —, ein Gläschen Rum, etwas fein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschale und eine Kleinigkeit Kardamome und Kaneel.

Die Gewürze und Mandeln werden unter das Mehl gemischt. Honig und Zucker werden aufgekocht, das Mehl damit gebrüht und so lange geklopft, bis der Teig kalt ist, während dessen man auch den Rum, die Pomeranzen- und Citronenschale dazu thut. Die Pomeranzenschale muß vorschmecken.

Zum Backen werden Häufchen von der Größe einer kleinen Wallnuß auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und dieselben bei ganz gelinder Hitze gebacken.

Der Teig kann mehrere Tage vor dem Backen bereitet werden, im Nothfall aber auch nur 2 Tage vorher.

3. Pfefferkuchen, den Nürnbergern gleich.

1¾ Liter Mehl, 875 Gramm Honig, 1000 Gramm (1 Kilogramm) Zucker, 500 Gramm süße Mandeln, 125 Gramm bittere Mandeln, von 2 Citronen die Schale, 20 Gramm Zimmt, 10 Gramm Nelken, etwas Kardamome und so viel gereinigte Pottasche, daß die Menge der Größe eines Taubeneis gleichkommt.

Der Honig wird mit dem fein geriebenen Zucker auf's Feuer gesetzt und gekocht, bis er anfängt, bräunlich zu werden, dann kochend in das mit den Gewürzen gut vermischte Mehl gegossen. — Die Pottasche wird in ein wenig Wasser gekocht, die Honigkasserolle damit ausgespült und diese Flüssigkeit ebenfalls zur Masse gethan.

Nun wird Alles gut verrührt und noch so viel Mehl hinzugethan, daß der Teig nicht anklebt. Man hüte sich indessen, den Teig zu fest zu machen.

Nun rollt man denselben fingendick auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt ihn bei guter Hitze hellbraun und schneidet ihn, so warm wie er aus dem Ofen kommt, in beliebige, meistens längliche, viereckige Stücke.

370. Pfeffernüsse.

1. Mit Syrup, hart bleibende.

800 Gramm Syrup, 50 Gramm kandirte Pomeranzenschale, 50 Gramm Citronenschale, 115 Gramm Anis, 40 Gramm engl. Gewürz, 5 Gramm Pfeffer, für 10 Pf. gereinigte Pottasche, ein kleines Krümchen Salz und 4 bis 4½ Liter feines Roggenmehl, worunter auch, nach Belieben, etwas weizenes sein kann.

Die Gewürze werden fein gestoßen, Pomeranzen- und Citronenschale fein und klein geschnitten und dann mit dem Mehl vermischt, dann der kochende Syrup dazu gethan, Alles zusammen tüchtig verrührt und zu einem milden Teig geknetet. Die Pottasche kommt zuletzt dazu, nachdem sie in ein wenig Wasser aufgelöst worden ist.

Nun bleibt der Teig wohl 8 bis 14 Tage stehen, ehe er verbacken wird.

Soll nun gebacken werden, so wird immer ein kleines Stück von dem Ganzen geschnitten und tüchtig aus einander gezogen, wieder etwas zusammengewirkt und nochmals tüchtig gezogen; dies Verfahren ist bei der Bereitung eine Hauptsache. Dann werden fingerdicke Rollen gemacht, klein geschnitten und sowohl die Rollen, wie auch die geschnittenen Nüsse gut mit Mehl beschüttet; später wird das Mehl durch einen Durchschlag abgesiebt, und die Nüsse werden nun einzeln auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Nach diesem Recept verlaufen die Pfeffernüsse gar nicht und sind sehr wohlschmeckend.

Auch kann man zum sechsten Theil Honig statt des Syrups nehmen; der Honig muß aber erst langsam hellbraun gekocht werden, ehe man den Syrup zusetzt.

2. Mit Honig, leicht weich werdende.

Man kocht eine beliebige Quantität Honig langsam, ungefähr 1¼ Stunden, bis er hellbraun wird; jedoch darf er nicht anbrennen. Mit demselben brüht man so viel mit Gewürzen durchmischtes Mehl ein, daß ein steifer Rollteig entsteht.

Zur Würze gehören: Anis, Citronenschale, kandirte Pomeranzenschale, Citronat, Gewürz, ein wenig Pfeffer, Nelken und ein ganz klein wenig Salz.

Ferner auf jede 500 Gramm Teig 5 Gramm gereinigte Pottasche.

Nachdem der Teig gewogen ist, nimmt man, wie angegeben, auf jede 500 Gramm 3 Gramm gereinigte Pottasche, die in etwas Wasser aufgelöst mit dem Teig so lange durchgearbeitet wird, bis dieser recht fest und zähe und beim Durchschneiden nicht mehr streifig erscheint. Dann läßt man den Teig nach Belieben ebenfalls einige Wochen stehen.

Alsdann macht man wieder Rollen, schneidet sie klein, streut gut Mehl dazwischen, damit sie nicht zusammen kleben, siebt das Mehl ab, wenn man sie in den Ofen bringen will, thut sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie bei mäßiger Hitze.

Diese Pfeffernüsse verlaufen im Ofen etwas; daher man sie, ehe sie ganz gar sind, aus dem Ofen nimmt, heiß auseinander bricht und dan nerst vollends gar backt. — Sowie die Nüsse aus dem Ofen kommen, siebt man das Mehl abermals durch einen Durchschlag ab. — Diese Pfeffernüsse sind frisch sehr schön, werden aber bald weich wie die Pfefferkuchen.

371. Pomeranzenbrötchen.

Schöne große Apfelsinen werden mit der Schale in Wasser langsam ganz weich gekocht, danach durch einen saubern Durchschlag oder ein Sieb gerieben.

Auf ½ Kilogramm dieser durchgeriebenen Masse nimmt man ½ Kilogramm gesiebten Zucker, kocht beides zusammen tüchtig durch und streicht, wenn es erkaltet ist, etwas davon über mit Butter bestrichene Weißbrotschnitte. Diese giebt man größtentheils zum Thee.

372. Chocoladen-Pralinees.

500 Gramm feinster Puder-Zucker, 2 mäßige Eßlöffel voll feinstes pulverisirtes Kartoffelmehl, 1 gute Messerspitze voll Citronenpulver, 1 kleine Messerspitze pulverisirte Vanille, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eiweiß.

Diese Masse, tüchtig und gleichmäßig durchgearbeitet, wird in kleine Kügelchen von der Größe einer Haselnuß geformt, und diese werden dann etwa 2 Stunden zum Trocknen fortgestellt.

Zu dieser Portion braucht man 125 Gramm Stangen-Cacao.

Dieser wird nun in einer Porzellanobertasse, am besten über einer kleinen Spirituslampe, aufgelöst. Sobald irgend welche Flüssigkeit dazugethan wird, schmilzt er nicht, sondern wird hart. Ist er nun ganz flüssig, so formt man die Pralinees mit Hülfe zweier Theelöffel, indem man jedes Kügelchen einzeln im Cacao umdreht und gleich auf weißes Papier zum Trocknen legt. Hierzu pflegen 20 bis 24 Stunden auszureichen.

Ehe man Rosenwasser und Eiweiß zum Zucker thut, muß dieser mit dem Kraftmehl und den Gewürzen erst tüchtig durchgemischt sein.

373. Gebrannte Mandeln.

½ Kilogramm süße Mandeln, ½ Kilogramm Zucker — am besten Raffinade, doch ist auch selbst gelber Kochzucker anwendbar —, 1 Eßlöffel voll geriebene Chocolade, 1 gehäufter Eßlöffel voll Kaneel, ein klein wenig Rosenwasser.

Der Zucker wird in etwa einer Obertasse voll Wasser aufgelöst und auf's Feuer gestellt; sobald er zu kochen anfängt, thut man die sauber gewaschenen Mandeln mit der Chocolade und dem Kaneel dazu und läßt Alles langsam kochen, bis der Zucker dick wird und sich an den Löffel ansetzt, rührt aber stets fleißig um, damit der Zucker nicht anbrennt.

Sobald man merkt, daß der Zucker steif zu werden anfängt, nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt es festhalten und rührt nun die Mandeln so lange langsam um, bis der Zucker darauf steif wird. Nun schüttet man sie schnell auf ein bereit gehaltenes sauberes Kuchenblech und vereinzelt sie noch warm mit Hülfe eines Blechlöffels, indem man sie schnell aus einander bricht.

Sie müssen so lange kochen, bis fast kein Dampf mehr darüber sichtbar ist; denn so lange noch viel Wassertheile im Zucker sind, werden sie nicht gehörig hart.

374. Stritzel für das Gesinde.

Dies Recept kann nur annähernd für ganz Unkundige im Backen angegeben werden, da sowohl die Kasse, wie die Sitte der Gegend u. s. w. einen verändernden Einfluß auf dasselbe ausüben werden.

1 Liter Milch, 5 Eier, 250 Gramm Butter, 150 bis 200 Gramm Pfundhefe oder einige Löffel Bierhefe, richtig Salz, das nöthige Weizenmehl (ungefähr 4 Liter), Zucker, Korinthen, Rosinen und etwas Kaneel nehme Jeder nach Belieben.

Die Hefe wird in der Milch aufgelöst, mit dem Salz, den Eiern und etwa 2 Liter Mehl gut zusammengerührt und mit Mehl bestreut. Dieses Hefenstück läßt man gut aufgehen.

Wenn dies geschehen, knetet man klein gepflückte Butter und so viel Mehl dazu, daß der Teig sich leicht ausrollen läßt. Zucker u. dgl. knetet man dann ebenfalls hinein.

Nun wird der Teig auf mit Mehl bestreute oder mit Butter abgeriebene Bleche — etwa einen Finger dick — gerollt und muß auf diesen hoch aufsteigen.

Während dieser Zeit knetet man ein Stück Butter mit reichlich Zucker und Mehl zu einem ganz festen Stück Teig, hackt es fein — bestreicht den Stritzel mit Ei und streut den Streusel darüber, wenn man denselben in den Ofen schieben will.

Man backt den Stritzel bei mehr als halber Brothitze, bei anfangs offenen Ofenklappen, langsam dunkelgelb. Nur wenn die Hitze etwas zu schwach ist, macht man später die Ofenklappen zu.

375. Weißbrot.

1. Ohne Eier und Butter.

¼ Liter Milch, — besser Sahne —, 1 Liter Mehl, 50 Gramm Pfundhefe, 3 Theelöffel voll Salz. Von dem Mehl wird beim Einteigen etwas zurückbehalten.

Die Hefe und das Salz werden in der Milch aufgelöst, mit dem Mehl tüchtig zusammengeknetet, das zurückbehaltene Mehl dick übergeschüttet und dieser Teig alsdann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt.

Wenn dies gehörig geschehen ist, knetet man den Teig nochmals mit dem übergeschütteten Mehl ganz gleichmäßig durch, macht eine Rolle davon, — etwa 4 Finger breit und eben so hoch —, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie nochmals tüchtig aufgehen, bestreicht sie mit gesalzenem Ei oder

gesalzener Milch und backt nun das Brot bei fast halber Brothitze dunkelgelb gar, was in 20 bis 25 Minuten geschehen kann, wenn die Hitze die rechte ist, und der Teig gut aufgegangen war.

Die hier angegebene Portion giebt nur ein kleines Weißbrot. Bei doppelter Portion in einem Brot — was gerade nicht vorzuziehen ist — muß dasselbe noch einmal so lange im Ofen stehen.

Das Mehl zum Einteigen stellt man die Nacht vorher in's warme Zimmer, die Milch wird lauwarm gemacht, aber nicht heiß, sonst wird die Hefe schlecht darin; wenn man die Teigrolle auf's Blech legt, so drückt man sie von beiden Seiten mit den Händen recht hoch, damit sie durch's Aufgehen nicht zu breit und platt wird.

2. Mit Ei und Butter.

⅜ Liter Milch, 1¼ Liter feines Weizenmehl, 1 Ei, 120 Gramm Butter, 3 Theelöffel Salz, 70 Gramm Pfundhefe.

Die Milch wird heiß gemacht und, nachdem Butter und Salz hineingethan sind, etwas abgekühlt, danach die Hefe darin aufgelöst, das Ei dazugethan und dann das Mehl eingeknetet, wovon ebenfalls zum Ueberstreuen des Teiges und Bestreuen des Bleches etwas zurückbleibt.

Im Uebrigen richtet man sich nach dem im vorhergehenden Recept angegebenen Verfahren.

376. Roggenbrot.

Zu feinem Brot nimmt man auf 1 Liter Flüssigkeit 4 lose eingeschüttete und nicht gehäufte Liter Mehl.

1. Von feinem Roggenmehl mit Hefe.

Das Hefenstück wird Nachmittags von ½ Liter guter — nicht bitterer — Bierhefe — oder dieser entsprechend Pfundhefe —, 1 Liter lauwarmem Wasser, 1 Prise Salz und 2 Liter Mehl bereitet und zum Aufgehen an einen warmen, aber nicht heißen Ort fortgestellt.

Zum Einteigen mißt man Abends 24 lose eingeschüttete, nicht gehäufte Liter Mehl in den Brottrog, thut ¼ Liter, auch, wenn man das Brot etwas stark gesalzen liebt, 3 Obertassen voll Salz dazu, ferner das gut aufgegangene Hefenstück und 10 Liter lauwarmes Wasser. Hiermit knetet man das Mehl tüchtig durch und läßt den Teig die Nacht durch steigen.

Zum Auskneten, welches in der Regel Morgens recht früh geschieht, thut man noch 20 Liter Mehl hinzu, knetet Alles tüchtig durch und fest zusammen und läßt es nochmals gut aufgehen. Es muß so fest und gleichmäßig ausgeknetet sein, daß, wenn man mit dem trockenen Finger in den Teig drückt, nichts davon am Finger hängen bleibt.

Zum Aufbroten trennt man, wenn der Teig tüchtig gestiegen ist, mit den Händen den zu einem Brot bestimmten Teig ab, arbeitet ihn auf einer saubern Tischplatte fest zusammen, macht davon eine dicke Rolle, welche man etwa umspannen könnte, und die man von beiden Seiten noch etwas mit den Händen in die Höhe drückt, damit das Brot beim Aufgehen nicht platt wird, und legt dieselbe zum nochmaligen Steigen auf die mit Mehl bestreuten Brotbretter. Am besten ist es, trocken, ohne Mehl unterzustreuen, aufzubroten; sollte dies Anfängerinnen aber nicht gelingen, so ist ½ Liter Mehl zu diesem Zwecke für oben genannte Quantität Brot genügend. Das Einheizen geschieht kurz vor dem Auskneten. Ist der Teig indessen einmal schwach gestiegen, so heizt man den Ofen gleich nach dem Auskneten.

Man bestreicht die Brote vor dem Backen mit Ei oder feuchtet sie statt dessen mit Wasser an, sobald man sie aus dem Ofen herauszieht, damit die Kruste etwas Glanz bekommt.

Der Ofen darf nicht eher ausgefegt werden, als bis die Brote gut aufgegangen sind, und müssen während dieser Zeit, nachdem das Feuer ausgebrannt ist, die Kohlen gleichmäßig über den ganzen Ofen verbreitet sein. Nach dem Ausfegen muß der Ofen noch lange verkühlen, bis hineingestreutes Roggenmehl nicht mehr brennt. Dann schiebt man die Brote ein und läßt die Ofenklappen so lange offen, bis das Brot nicht mehr steigt und die Hitze zu schwach wird. Das Brot bleibt eine Stunde im Ofen — wenn es nicht gar zu groß und dick geformt ist, in welchem Fall es etwas länger stehen muß.

Was das Heizen betrifft, so muß man den Ofen sehr genau ausprobiren. Nur wenn jedesmal die gleiche Quantität Holz auf gleiche Weise — in langen, dünnen oder kurzen Stücken — darin verbrannt wird, ist es möglich, immer gleich gutes Brot zu haben.

2. Von feinem Roggenmehl mit Sauerteig.

Den Sauerteig stellt man — statt des Hefenstücks — ebenfalls Nachmittags an, indem man 2 Liter Mehl, 1½ Liter lau-

warmes Wasser und eine Prise Salz in einem ein- für allemal dazu bestimmten Topf tüchtig zusammenrührt und in diesem an eine warme, aber nicht heiße Stelle zum Aufgehen fortstellt.

Hat man noch keinen Sauerteigtopf ein- für allemal, worin ein so eingerührter Teig sehr schnell aufgeht, sondern muß man in einem neuen Topf zum erstenmal Sauerteig anstellen, so nehme man 70 bis 100 Gramm Hefe dazu — oder einige Löffel Bierhefe — und stelle ihn schon des Vormittags an.

In dem Sauerteigtopf muß stets etwas Sauerteig zurückbleiben, um damit beim nächsten Backen den neuen Sauerteig anzustellen.

Das Einteigen und Ausketen des Brotes mit Sauerteig wird wie beim Hefenbrot gemacht, nur daß man eben statt des Hefenstückes den hier angegebenen Sauerteig benutzt.

3. Von feinem Roggenmehl mit Milch.

Sowohl zum Hefen- wie zum Schwarzbrot wird häufig statt des Wassers Milch genommen. Ist man mit dieser reichlich versorgt, so kann man zum Hefenbrot statt des Wassers süße Milch nehmen; ist die Milch knapp, so mischt man sie mit Wasser.

Zum Sauerbrot nimmt man in der Regel dicke Milch. Da aber das Brot hiernach mit dem Sauerteig zusammen zu sauer werden würde, so mischt man die dicke Milch mit Wasser, nur in dem Fall nicht, wenn man statt des Sauerteiges Hefe nimmt.

Um in der Flüssigkeit die richtige Temperatur zum Einteigen herzustellen, gießt man das heiße, aber nicht kochende Wasser während tüchtigen Umrührens zur Milch; schiebt sich diese auch etwas zusammen, so verarbeitet sich das wieder während des Einteigens. Auch pflegt das Sauerbrot sehr schön zu werden, wenn man beim Einteigen ein klein wenig Hefe zusetzt. Ebenso soll weiches Wasser zum Einteigen besser sein. Auch bemerke ich noch, daß kleine Brote leichter gerathen, aber durch's Backen mehr an Gewicht verlieren, als große.

Es soll nach neuern Behauptungen vortheilhaft sein, wenn man dem Brotmehl ungefähr zum dritten Theil geriebene Runkelrüben zusetzt. Diese Runkelrüben werden mit kochendem Wasser eingebrüht, müssen über einem Siebe ablaufen und werden dem Brotmehl zugesetzt, ohne daß sie mit den Händen abgedrückt werden. So bereitetes Brot muß etwas länger backen.

Die hier angegebene Literzahl Wasser und Mehl ist so genau für Anfängerinnen berechnet. In der Regel haben erfahrene

Wirthinnen einen bestimmten Eimer und einen bestimmten Topf zum Abmessen, da es sehr umständlich ist, mit dem Liter zu messen, wenn man viel Brot backen will.

4. Von grobem Roggenschrotmehl mit Sauerteig.

Zum Schrotbrot hält man sich selten einen Sauerteigtopf; man schabt den letzten Teig aus dem Brottrog nach dem Aufbroten zusammen, knetet ihn zu einem festen Stück und legt ihn bis zum nächsten Backen in's Mehl. Nachmittags stellt man von 2 Liter Mehl, dem Stück Sauerteig, 1½ Liter Wasser und einer Prise Salz den Sauerteig an und läßt ihn bis zum Einteigen steigen.

Zum Einteigen nimmt man 24 Liter Mehl, aber lose eingeschüttet und nicht gehäuft, 10 Liter lauwarmes Wasser, den angestellten Sauerteig, jedoch nur eine Obertasse voll Salz; denn nach stark gesalzenem Brot müssen die Arbeitsleute zu viel trinken. Man teigt am liebsten Abends ein.

Zum Auskneten nimmt man andern Tags noch 13 Liter Mehl, arbeitet den Teig tüchtig durch, läßt ihn abermals gut aufgehen, was nach der Verschiedenheit der Temperatur 2 auch 3 Stunden dauert — dieser langen Zeit wegen heizt man zu Schrotbrot nach dem Auskneten; — man brotet alsdann auf, läßt die Brote abermals aufgehen und backt sie 2 Stunden in einem doppelt so stark, wie zu feinem Brot, geheizten Ofen, den man aber tüchtig kühlt, damit keine Flammenhitze darin bleibt; nach solcher steht das Brot gleich ab, wird schwarz und bleibt fest. Mit dem Schließen der Ofenklappen muß man bei diesem Brot noch weniger schnell sein, als beim feinen.

Wo Wochenbrot gegeben wird, wiegt man in der Regel 3½ Kilogramm Teig zu einem Brot ab.

Fünfzehnter Abschnitt.

Braten.

377. Braten zu machen.

Jeder Braten, der schön werden soll, muß von jungem Vieh genommen werden, sei es von Wildpret oder von gut gemästetem Schlachtvieh. Von einem alten Rehbock oder einem alten Ochsen erhält man keinen weichen und saftigen Braten; ja

selbst eine alte Gans, wenn sie noch so gut gemästet ist, giebt keinen guten Braten. Ferner muß jeder Braten im Winter 5 bis 6, im Sommer mindestens 1 Tag geschlachtet oder geschossen sein, ehe man ihn an's Feuer bringt.

Spießbraten wird, ehe man das zur Sauce bestimmte Fett oder Wasser übergießt, mit kochendem Wasser bebrüht und muß dann abtropfen. Ofenbraten wird allemal in kochendes Fett oder Wasser hineingelegt, damit sich die Poren schließen, die äußere Rinde des Bratens sich schnell bildet und das Saftaustreten dadurch verhindert wird.

Außerdem muß jeder Braten anfangs scharfes Feuer haben, fleißig begossen und nicht gleich gesalzen werden; denn auch das Salz zieht Saft aus dem Braten. Außer Federvieh, welches man inwendig etwas mit Salz ausreibt, salzt man den Braten erst, wenn er ½ Stunde gebraten ist.

Auch darf ein guter Braten nicht zu lange im Ofen sein; freilich richtet sich dies nach der Größe desselben. Ebenso hüte man sich, mit der Gabel oder dem Messer oft in den Braten zu stechen, danach wird er saftlos.

Langsames Kochen in vielem Wasser giebt allemal schlechte Braten. Ist das Fleisch aber von altem Vieh, so muß es allerdings erst kochen und dann braten; freilich wird man in diesem Falle keinen sehr guten Braten verlangen können.

378. Fasanenbraten.

Der Fasan wird durchschnittlich vom Ende November bis Mitte Februar geschossen und muß 3 bis 5 Wochen hängen, ehe er gebraten wird.

Bei den alten Fasanen sind die Sporen groß und zugespitzt, und das Fett röthlich-gelb; bei den jungen sind die Sporen kleiner und stumpf und das Fett weiß.

Beim Rupfen des Fasans darf seine Haut nicht verletzt werden. Dann wird der Fasan, wie anderes Geflügel, gesengt, gewaschen, etwa ½ Stunde gewässert, von innen und außen mit einem feuchten Tuche gehörig abgewischt, ehe man ihm durch Holzspeiler oder Bindfaden eine hübsche Form giebt.

Gewöhnlich wird der Fasanenhahn für die Tafel mit dem ungerupften Kopfe, den Flügeln und dem Schwanze verziert, indem man die Zwischenräume mit Petersilie oder einer Papierkrause und Papiermanschetten überdeckt. Zu diesem Zwecke muß natürlich das Abhauen der Flügel und des Schwanzes und das

Abschneiden des Kopfes dicht am Rumpfe vor dem Rupfen des Vogels geschehen.

Zum Braten wird er durch Bindfaden mit großen Speckscheiben umwickelt, und in der Pfanne mit heißer Butter unter öfterem Begießen recht saftig gar gebraten, was bei einem jungen Thiere in ¾ Stunde, bei einem alten wohl erst in 1½ Stunden geschehen sein wird.

Nach ½ Stunde des Bratens nimmt man die Speckscheiben heraus, damit besonders die Brust des Vogels schön braun wird. Manche nehmen auch eine Zwiebel an die Sauce.

379. Hasen- und Rehbraten.

Hasen und Rehe müssen 4 bis 8 Tage geschossen sein, ehe man sie bratet.

Nachdem der Hase vom Fell befreit und ausgenommen ist, schneidet man ihm Kopf und Rippen ab, macht den Schluß an den Keulen gut rein, löst die Vorderbeine mit dem Schulterblatt (Lapatke) ab, wäscht den Hasen tüchtig, häutet die Haut ab, spickt ihn mit sehr schmal und länglich geschnittenem Speck in der Art, daß niemals der Speck lang herunterhängt, sondern höchstens 1 Centimeter lang aus dem Fleisch hervorsteht. Dann bringt man ihn an den Bratspieß, es sei denn, daß es nothwendig erscheint, ihn zuvor eine Zeit lang in kaltem Wasser zu wässern.

Sobald der Spieß mit dem Braten im Gange ist, bebrüht man letzteren mit kochendem Wasser, läßt ihn abtropfen, gießt das Wasser fort und begießt ihn dann erst mit Butter und Sahne.

Zu einem ganz großen Hasen nimmt man ½ Kilogramm Butter und 1 Liter säuerliche, dicke Sahne. — Kluge Hausfrauen wissen sich in Zeiten der Noth mit ausgelassenem Speck, süßer Sahne und weniger Butter zu helfen.

Butter und Sahne kommen zugleich in die Pfanne. Dann ist zwar scharfes, aber nicht übermäßiges Feuer nöthig, und der Hase muß ohne Aufhören gedreht und begossen werden. Bratet die Sahne zu stark ein, so hilft man sich dadurch, daß man etwas Wasser in die Pfanne gießt und die Sahne loskochen läßt.

In 1, höchstens 1½ Stunden, muß ein Hase fertig und derselbe, wie auch die Sauce, schön hellbraun sein.

Will man den Hasen im Ofen braten, so verfährt man folgendermaßen: Man macht die Butter in der Pfanne braun, legt den gespickten Hasen, den man vorher mit kochendem Wasser

abgebrüht hatte, hinein, bratet ihn langsam in der Butter braun, gießt dann halb so viel Sahne wie zum Spießbraten dazu und macht ihn damit weich. Ein Hase im Ofen darf höchstens eine Stunde braten.

Man kann auch einen hölzernen Rost in die Bratpfanne legen und dann den darüber liegenden Braten wie einen Spießbraten begießen.

Mit dem Reh verfährt man auf gleiche Weise. Hals, Kopf und Rippen werden abgehauen, die Rippen wie der Hals und Lunge beliebig zu Haschee oder Ragout verwendet.

Die Keulen werden quer durch abgehauen, und, wo das Rückgrat durchgeht, getheilt, die Lapatken abgelöst und der Ziemer (Rückenstück) von jeder Seite des Rückgrats so breit abgehauen, wie das dicke Fleisch geht.

Nun werden die Fleischstücke in gleicher Weise wie der Hase behandelt, nämlich gewaschen, gehäutet, gespickt, gebrüht und gebraten.

Zu einem großen Ziemer nimmt man so viel Butter und Sahne wie zu einem Hasen, zu beiden Keulen ebensoviel, zu den Lapatken (Schulterstücken) etwas weniger. In großen Städten bratet man die Wildbraten auch häufig ohne Sahne.

Ein Ziemer kann in ¾ Stunde, eine Keule in einer Stunde fertig und saftig gebraten sein.

380. Vezir-Rehbraten.

Einen fetten, gemästeten Hammel läßt man in derselben Weise zerlegen wie das Reh, sorgt aber besonders dafür, daß die Rippen am Rippenstück nicht zu lang gehauen werden, damit sie beim Braten nicht lang vor dem Fleisch vorstehen.

Den so behauenen Rücken und die Keulen legt man 4 bis 6 Tage in Essig. Nach dieser Zeit löst man die Haut von demselben ab, und zwar sehr sorgfältig, so daß gar kein Häutchen mehr daran bleibt. Alsdann spickt man das Fleisch fein mit Speck wie Wildbraten, wässert es 1 bis 2 Stunden in kaltem Wasser ein und bratet es dann mit Butter und Sahne wie den Rehbraten, am besten am Spieß.

381. Waldschnepfe.

Die Waldschnepfe wird sehr sorgfältig gerupft, ganz leicht gesengt — was Viele nicht lieben —, abgewaschen und in kaltes Wasser gelegt, aber nicht ausgenommen und nicht gebrüht. Nun

zieht man nach Belieben — denn Manche thun das ebenfalls nicht — die ganze Schnepfe ab oder auch nur die Kopfhaut. Hierin folgt Jeder seinem Geschmack. Den unteren Schnabel bricht man aus und zieht die Gurgel mit aus. Die Füße werden nicht abgeschnitten; man brüht die Haut von denselben ab, schneidet die Zehen ab und reinigt sie gut. Die Augen werden ausgestochen. Der Schnabel wird nach dem Rücken zu gebogen und durch die beiden Flügel gesteckt.

Wenn man der Schnepfe die Haut abgezogen hat, so wickelt man sie zum Braten in Speckscheiben ein; hat man sie nicht abgezogen, so spickt man sie mit sehr feinstreifig geschnittenem Speck, welcher nur ganz kurz aus dem Fleisch hervorstehen darf. Ferner darf sich am Speck nichts Mageres finden, und er darf nicht zu tief durch's Fleisch gesteckt werden.

Nun bratet man die Schnepfe am Spieß, auch in der Pfanne, in beiden Fällen mit sehr frischer, guter Butter bei nicht zu schwachem Feuer. In die Pfanne legt man nach unten Speckscheiben, macht die Butter braun, bevor man Speck und Vögel hineinlegt und thut erst nach 5 Minuten etwas Salz hinzu. Man achte sorgfältig darauf, daß die Butter nicht anbrennt, zu welchem Zwecke man hin und wieder ein Tröpfchen Wasser nachgießt.

Wein oder Wachholderbeeren daran zu nehmen, bleibt dem Belieben eines Jeden überlassen. Feinschmecker werden wohl Beides nicht lieben. In der Schnepfensauce bratet man Semmelscheiben und servirt sie um den Braten. Den Magen ißt man nicht mit.

Will man die Waldschnepfe ausnehmen, so hackt man sämmtliche Eingeweide, mit Ausnahme des Magens, ganz fein, legt einen kleinen Löffel voll Butter nebst einer kleinen, fein gehackten Zwiebel in eine Pfanne, dämpft dies etwas durch, thut dann die gehackten Eingeweide, ein klein wenig Pfeffer, etwas Salz und so viel geriebenes Weißbrot dazu, daß davon ein mäßig steifer Brei wird, brüht die Masse ein wenig über'm Feuer durch, streicht sie auf in Butter rösch gebratene Semmelscheiben und giebt diese zur Schnepfe.

Kleine Schnepfen nimmt man auch nicht aus.

382. Rebhuhn und wilde Ente.

Nachdem die Rebhühner zunächst gerupft, nach Belieben gebrüht — denn Manche mögen dies nicht —, gesengt, gewaschen

und ausgenommen sind, wäscht man sie tüchtig aus und wässert sie ½ Stunde lang in kaltem Wasser. Die Lebern werden nicht gewässert.

Nun spickt man sie mit fein länglich geschnittenem Speck, der nur kurz am Fleisch hervorstehen darf, legt in einen Tiegel oder eine Bratpfanne Speckscheiben nach unten, thut hinlänglich Butter dazu und legt mit dieser zugleich die Rebhühner, nachdem man sie inwendig etwas mit Salz ausgerieben und den Magen unter die Flügel geklemmt hat, mit der Brust nach unten in die Pfanne. Die Füße werden den Rebhühnern abgeschnitten, Kopf und Flügel bleiben aber daran. Bratet man sie im Tiegel, dann deckt man sie zu.

Nun läßt man sie allmälig dämpfen, braun werden und schüttet kurz vor dem Anrichten nach Belieben etwas fein gestoßene Wachholderbeeren daran.

Sind die Rebhühner noch jung, so spickt man sie nicht, sondern wickelt sie in dünne Speckscheiben ein, macht die Butter erst braun, legt dann die Rebhühner hinein und macht diese nun auch langsam braun. In der Regel sind sie dann auch gar. Hat man junge und alte Vögel zu braten, so legt man zuerst die alten auf die zuerst angegebene Art in die Butter und die jungen nach, wenn die alten halb gar sind. Die Lebern werden ¼ Stunde vor dem Anrichten in die Sauce gelegt und müssen darin durchdämpfen. Auf dieselbe Weise, wie das Rebhuhn, behandelt man auch die wilde Ente, mit dem einzigen Unterschied, daß diese nicht gespickt wird.

383. Farcirte Rebhühner mit Trüffeln.

(Nach Hauptner.)

Das Fleisch von einem Rebhuhn — jedoch ohne die Haut — und ½ Kilogramm (1 Pfund) Schweinefleisch werden ganz fein gehackt und mit 3 sehr fein gehackten oder geriebenen Zwiebeln, ein klein wenig gestoßenem Pfeffer und Salz vermengt.

Das Gerippe vom Rebhuhn wird mit den Trüffelabgängen kräftig ausgekocht und durchgeklärt.

In dieser Brühe und einem Stück Butter dämpft man das gehackte Fleisch ein wenig unter gutem Umrühren, damit es nicht zusammen backt. Eigentlich darf es nur gut heiß werden.

Hierzu thut man die fein gehackten und durch ein Sieb geriebenen Lebern aller Rebhühner, ein Eigelb, noch ein Stück Butter, ein klein wenig geriebenes Weißbrot und in beliebiger

Menge die geschälten Trüffeln, die man auch zerschneiden kann, arbeitet Alles gut zusammen und füllt damit die Rebhühner.

Diese, welche man nach der vorhergehenden Nummer vorbereitet und mit fein länglichem Speck gespickt hat, legt man mit der Butter zugleich in die Pfanne und bratet sie allmälig weich und hellbraun. Die Sauce läßt man dann noch gut anbraunen und gießt etwas von der Trüffelbrühe hinein, damit sich ein brauner Satz bilde.

384. Drosseln — Krammetsvögel.

Die Drosseln werden trocken gerupft und leicht und vorsichtig (mit Papier) gesengt. Sie werden nicht ausgenommen; der untere Schnabel nebst der Gurgel und dem Schlund wird herausgedreht und die Kopfhaut nach Belieben abgezogen.

Nachdem sie gewaschen und ¼ Stunde gewässert sind, legt man sie in kochende Butter, salzt sie nicht scharf und bräunt sie gar, wozu in der Regel eine gute Viertelstunde gehört.

Wenn sie beinahe fertig sind, schüttet man ein wenig fein gestoßene Wachholderbeeren daran, bratet in der Sauce Semmelscheiben (Weißbrot) rösch und richtet diese um die Vögel an.

385. Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft, gebrüht, gesengt, gewaschen und ausgenommen sind, auch der Kropf gut gereinigt ist, werden sie inwendig noch rein ausgewaschen und ½ Stunde eingewässert; die Leber wird nicht gewässert.

Dann bräunt man im Tiegel frische Butter, legt die Tauben hinein, salzt etwas und macht sie ebenfalls braun. Junge Tauben sind fertig gebraten, sobald sie braun sind, alte müssen etwas länger braten, etwa eine Stunde.

Kurz vor dem Anrichten legt man die nur abgewaschenen Lebern in die Sauce und läßt sie langsam gar dämpfen (in 8 bis 10 Minuten); wer es liebt, thut auch etwas fein gestoßene Wachholderbeeren an die Sauce, während die Tauben noch braten.

Viele bereiten die jungen Tauben wie die jungen Hühner, stecken sie nebst etwas Butter und der Leber ganz voll Petersilie, legen sie in kochende Butter und braten sie gar.

Eine dritte Art, Tauben zu bereiten, besteht darin, daß man sie mit Fleisch- oder Semmelfarce füllt und dann ohne Wachholderbeeren braun macht.

386. Alte Hühner zu braten.

Nachdem die Hühner sauber gerupft, gebrüht, gesengt, gewaschen und ausgenommen sind, reinigt man den Magen, ebenso den Kropf, wäscht sie sehr sauber und rein aus und wässert sie nebst dem Magen ½ bis 1 Stunde in reichlichem, kaltem Wasser. Die Leber wird nicht gewässert.

Nachdem sie gewässert, spickt man sie — nach Belieben — fein mit Speck, welcher nur kurz am Fleisch hervorstehen darf, füllt den Kropf mit beliebiger Farce, nach Belieben auch das ganze Huhn, thut hinlänglich Butter in die Pfanne, reibt die Hühner inwendig mit Salz aus, legt sie in kochende, braune Butter, macht sie darin völlig braun und gießt allmälig etwas kochendes Wasser dazu, damit sich ein brauner Satz bildet und die Hühner, ohne anzubrennen, gar werden. Auf jedes Huhn kann man ¼ Liter Wasser rechnen.

Viel mit der Gabel zu stechen, unterlasse man, da der Braten danach trocken wird; die Leber lege man, nur abgewaschen, 10 Minuten vor dem Anrichten in die Sauce und lasse sie langsam gar werden. — Der Magen wird unter die Flügel geklemmt.

387. Junge Hühner zu braten.

Die jungen Hühner werden gereinigt wie die alten und ebenfalls eine kurze Zeit gewässert. Danach reibt man sie inwendig ganz schwach mit Salz aus, wickelt den Magen, die Leber und ein Stück frische Butter in grüne, frische, gut gewaschene und von den gröbsten Stielen befreite Petersilie und steckt dies Alles zusammen in die Hühnchen (je mehr Petersilie desto besser). Die Beine werden festgesteckt, damit die Hühnchen eine gehörige Form erhalten.

Will man die Magen lieber scharf braten, so klemmt man sie unter die Flügel; die Lebern aber werden stets nur in Petersilie gewickelt und eingesteckt.

Nun macht man Butter braun, thut die Hühnchen hinein und bräunt sie, gießt auch ab und zu ein klein wenig Wasser dazu, damit die Sauce nicht anbrenne. In der Regel sind die Hühnchen gut und fertig, sobald sie braun sind; doch richtet sich das Garwerden auch etwas nach der Größe.

Wenn sie gar sind, legt man sie auf eine Schüssel, stellt die Sauce nochmals über's Feuer und läßt diese gut anbraten. Dann gießt man so viel Wasser zu, daß sich ein kleiner, brauner Satz bildet, und richtet alsdann die Hühnchen an.

388. Putenbraten.

Der Pute wird der Kopf mit dem Halse abgehackt, danach wird sie, wie alles Geflügel, gereinigt, die Füße werden abgeschnitten, Kropf und Leib ausgenommen und der Magen sehr sauber gereinigt. Dann wäscht man die ganze Pute höchst sorgfältig, besonders inwendig, mehrere Male und wässert sie dann nebst dem Magen 4 bis 6 Stunden, auch länger, vor der Zubereitung ein, während welcher Zeit man einige Male frisches Wasser giebt; denn kein anderes Geflügel zieht so leicht den Därmegeruch an. Die Leber wird nicht eingewässert, sondern nur abgewaschen, wenn sie verwendet werden soll.

Den Kropf der Pute, welcher ebenfalls sehr sauber ausgewaschen sein muß, füllt man mit einer beliebigen Farce an, am häufigsten mit Semmelfarce, nicht minder häufig mit Leberfarce. Man verstopft die Oeffnung, welche sich in der Pute zwischen dem Kropfe und Leibe befindet, entweder mit einem Stück Semmel oder einer Limone oder einer halben ausgedrückten Citrone, damit die Farce sich nicht in den Leib verschiebt. Man darf den Kropf auch nicht fest vollstopfen, weil die Farce quillt. Inwendig reibt man die Pute etwas mit Salz aus.

Nun thut man gute Butter in die Bratpfanne, legt die Pute in die schäumende Butter und begießt sie fleißig, damit die Poren sich schnell schließen und der Braten saftig bleibt. Allmälig füllt man etwas Wasser nach, damit die Butter nicht anbrennt und die Sauce einen braunen Satz erhält. Manche lieben etwas süße Sahne an der Sauce, doch ist diese nicht durchaus nothwendig.

Ein großer Puthahn muß ungefähr 2 bis 3 Stunden braten.

Jede Pute muß 1 bis 2 Tage vor dem Gebrauche geschlachtet sein, und ist, das sei nochmals bemerkt, tüchtig zu wässern. Den braunen Satz der Sauce kann man mit einer Messerspitze voll Kartoffelmehl anbinden.

389. Farcirte Pute mit Trüffeln oder Kastanien.

(Nach Hauptner.)

Sobald die Pute gereinigt, ausgenommen und gewässert ist, trocknet man sie inwendig und auswendig ab.

Wenn dies geschehen ist, nimmt man ½ Kilogramm Schweinefleisch, ½ Kilogramm Schweinefett aus dem Rücken und ¼ Kilogramm Kalbfleisch, schneidet und hackt es ganz fein, thut 3 bis 4 in Butter weich gekochte (nicht gebratene) und durch ein Sieb geriebene Zwiebeln, etwas Salz und gestoßenen, weißen

Pfeffer dazu und legt die Farce an die inneren Wände der Pute. Den inneren Raum füllt man mit gut gereinigten und geschälten Trüffeln aus.

Ebenso füllt man den Kropf mit einer Leberfarce, wie sie vorn unter den Füllungen für's Geflügel angegeben ist, unter welche man nach Belieben auch einige Trüffelscheiben mischt, steckt dann die Beine unter, bewickelt die Pute mit dünnen Speckscheiben (was nach Belieben auch fortbleiben kann) und läßt sie 10 bis 12 Stunden an einem kühlen Orte liegen, damit sich der Trüffelgeschmack dem Fleische mittheilt. (Damit die Pute während dieser Zeit nicht etwa verderben könne, ist ein sehr sorgfältiges Trocknen derselben nöthig, wenn man sie aus dem Wasser nimmt).

Alsdann bratet man die Pute in möglichst frischer Butter, salzt richtig und thut zur Sauce noch etwas leichte Kalbs- oder Hühnerbrühe, in welcher man die Trüffelschalen ausgekocht hat, und bindet die Sauce mit einer Mehlspitze voll Kartoffelmehl an.

Will man die Pute mit Kastanien füllen, so werden dieselben in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, übergekocht, die Schalen und auch die innere Haut heruntergenommen, dann die Kastanien in leichter Fleischbrühe mit Butter, nach Belieben auch mit etwas Zucker und Salz, halbweich gekocht und, wenn sie erkaltet sind, die Pute damit wie mit den Trüffeln angefüllt.

390. Gänse- und Entenbraten.

Nachdem gemästete Gänse oder Enten gehörig gereinigt und ausgenommen sind, wäscht man sie tüchtig aus und wässert sie eine Zeit lang ein. Dann reibt man sie inwendig mit etwas Salz aus und füllt sie mit Aepfeln oder gekochten Kartoffeln, unter welche man etwas Majoran steckt. — Manche reiben auch die Gänse mit etwas Beifuß aus und lassen dann den Majoran fort.

Nun legt man sie in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser auf — etwa ½ Liter auf eine Gans —, bringt sie auf scharfes Feuer, begießt sie fleißig und salzt sie erst nach einer Viertelstunde. Gans und Ente müssen so fett sein, daß man kein Fett mehr dazu thun darf. Enten werden zwar mitunter auch ungemästet gebraten; alsdann legt man sie in kochende Butter; sie können den gemästeten aber niemals an Wohlgeschmack gleich kommen. Die Ente muß in 1 Stunde höchstens, die Gans in 1½ Stunde fertig gebraten sein, wenn sie beim Braten gut versehen wird und nicht zu frisch geschlachtet oder alt ist.

Will man sparsam sein, so nimmt man das Fett, während die Gans bratet, von der Sauce ab und füllt etwas Wasser dazu, damit das Fett recht weiß bleibt; will man aber einen delikaten Braten haben, so nimmt man das überflüssige Fett erst dann von der Sauce ab, wenn der Braten fertig ist, da der Braten dann saftiger und röscher wird. — Zuletzt läßt man das Fett noch gut braten, bis es sich unten braun an die Pfanne ansetzt, und gießt dann nochmals etwas Wasser hinzu, damit sich unter dem Fett ein brauner Satz bildet, welchen man ebenfalls mit Kartoffelmehl anbindet.

Auch diese Braten kann man mit Kastanien füllen, wozu man die Kastanien wie zu den farcirten Puten bereitet, nur ohne Zucker.

391. Vexir-Entenbraten.

Von der Ente, die man hierzu verwendet, wird erst eine Suppe gekocht.

Man wäscht die Ente nach dem Ausnehmen sehr sauber aus und wässert sie eine halbe Stunde. Dann setzt man sie in einem vollen Topfe, dessen Wasser reichlich über der Ente stehen muß, an's Feuer, schneidet Sellerie, Petersilie und Porree daran, auch etwas grüne Petersilie und nach Belieben 1 bis 2 Spinatblätter, salzt etwas und läßt die Ente hiermit halb weich kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, klärt die Suppe durch ein Sieb, läßt sie eine Weile ruhig stehen, thut die klare Brühe in einen Topf und kocht von dieser mit angeschüttetem Reis oder mit Graupen, jungen Schotenkernen u. s. w. eine Fleischbrühe. Den Bodensatz von der Suppe stellt man zur Bratensauce fort.

In die Ente steckt man, sobald man sie aus der Brühe nimmt, etwas Majoran, thut sie in die Bratpfanne in noch schäumende, braune Butter und macht sie vollends braun und weich. Wenn die Butter sich in der Pfanne dunkelbraun am Boden ansetzt, gießt man den Bodensatz von der Suppe hinein und läßt das Braune damit loskochen, damit sich ein brauner Satz in der Sauce bildet.

Auf diese Art läßt sich auch mancherlei anderes Fleisch bereiten.

392. Gebratene Gänsebrust mit Sahne.

Von der Gänsebrust wird die fette Haut abgezogen, diese beliebig verwendet und die Gänsebrust 3 bis 4 Tage in nicht zu scharfen Essig gelegt.

Nach dieser Zeit nimmt man sie aus demselben heraus, löst die feine Haut über der Brust vorsichtig mit einem Messer ab, spickt das Fleisch fein mit Speck, wässert die Brust dann noch eine halbe Stunde in kaltem Wasser ein, macht Butter in der Pfanne braun, legt die Brust hinein, macht sie braun, gießt zuletzt etwas säuerliche Sahne daran und schmort sie damit fertig.

393. Rinderbraten — englischer.

Zu diesem Braten — welcher selten weniger als 5 und mehr als 10 Kilogramm schwer ist — nimmt man nur das Fleisch von jungem, fetten Vieh, welches im Winter 4 bis 6, im Sommer 1 bis 2 Tage geschlachtet sein muß. Kreuz- und Genickbraten sind die besten. Auch nimmt man zu dem sogenannten Roastbraten das Rippenstück, soweit das Märchen geht, mitsammt diesem und dem darum sitzenden Fett.

Nun wird der Ofen tüchtig geheizt, noch ehe der Braten eingeschoben wird; er muß so heiß sein, daß Wasser darin kocht. Dann thut man in die Bratpfanne Butter oder auch Schöpsen- oder Rinderfett, und wenn dasselbe kocht, legt man den Braten hinein, begießt ihn äußerst fleißig, salzt nach ¼ Stunde, und bratet einen 6 Kilogramm schweren Braten in ¾ Stunde braun und gar. Hin und wieder füllt man ein klein wenig Wasser zu, nur so viel, daß das Fett nicht anbrennt. Erst wenn der Braten angerichtet wird, thut man etwas mehr Wasser dazu und rührt ein wenig Kartoffelmehl an.

Dieser Braten wird nie mit Wasser, sondern stets mit Fett auf's Feuer gebracht, selbst wenn das Fleisch noch so fett ist. Ist er zu lange gebraten, so wird er dadurch hart. Beim Hineinschneiden muß der Saft herausquillen und das Fleisch rosa aussehen.

394. Rinderschmorstück.

Hierzu nimmt man ein schönes Stück Rindfleisch von beliebiger Größe von jungem und fettem Vieh, am besten aus der Oberschale.

In eine Schmorpfanne oder einen Tiegel gießt man so viel Wasser, daß das Fleisch zur guten Hälfte darin liegt, thut fein geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Gewürz, ein Lorbeerblatt, eine kleine geschnittene Mohrrübe und etwas Salz dazu und läßt das Fleisch damit braun und weich einschmoren. Die Sauce gießt man zuletzt durch einen Durchschlag, nachdem man etwas Kartoffelmehl angerührt hat.

395. Bœuf à la mode.

Ein fettes Stück Rindfleisch von jungem Vieh, am besten aus der Oberschale, klopft man gut mit einer hölzernen Keule, spickt es mit großwürflig geschnittenem, in gestoßenem Pfeffer, Salz und Gewürz gewälztem, fetten Speck und thut es alsdann mit klein geschnittenen Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Mohrrüben, ein wenig Citronenschale, Gewürz, Salz und einigen Limonen in einen Tiegel, gießt so viel Wasser darauf, daß das Fleisch zur größeren Hälfte darin liegt, und schmort es braun und weich ein. Ist das Fleisch nicht fett genug, so nimmt man auch noch etwas Butter dazu.

Wenn das Fleisch eingeschmort ist, nimmt man es heraus, seihet die Sauce durch einen feinen Durchschlag, fügt ein wenig weißen oder rothen Wein, etwas Citronensaft und nach Belieben auch gebräunten Zucker dazu und läßt das Schmorstück in dieser Sauce noch etwas durchziehen.

Das so bereitete Rindfleisch darf nicht scharf gesalzen werden, und wenn die Sauce vom Zucker und den Wurzeln nicht bündig genug ist, so rührt man etwas Kartoffelmehl daran.

396. Rinderfilet (sogen. Häschen oder Märchen).

Das Rinderfilet wird sorgfältig abgehäutet, fein wie Wildbraten mit Speck, oder auch nach Belieben mit Sardellen gespickt. Dann wird gute, frische Butter in der Bratpfanne braun gemacht, das Filet hineingelegt, braun gemacht und schnell gar gebraten. Hin und wieder füllt man etwas Wasser nach, damit die Butter nicht anbrennt und die Sauce einen braunen Satz bekommt.

Manche lieben es auch, zuletzt etwas saure, dicke Sahne an die Sauce zu thun, wie zum Wildbraten.

397. Kalbs- und Lammbraten.

Man nimmt zum Kalbsbraten die Keule (Hinterviertel), an welcher drei Rippen, ebenso die Niere mit allem Fett bleiben. Das Kalb, von welchem die Keule zum Braten genommen wird, muß 1 bis 2 Tage geschlachtet sein. Die Rückenwirbel knickt man etwas ein, damit der Braten leichter zu schneiden ist, ebenso die Rippen, wäscht ihn gut ab, wässert ihn ½ Stunde in kaltem Wasser ein, bebrüht ihn danach in kochendem Wasser (es schließen sich hiernach die Poren und das Fleisch gewinnt einen besseren Geschmack), legt ihn in die Bratpfanne in braune, noch schäumende Butter, macht ihn darin braun, salzt eine Viertelstunde

später, füllt auch ab und zu etwas Wasser nach, damit die Butter nicht anbrennt, sticht nicht mit Gabel oder Messer hinein, damit der Braten saftig bleibt, und bratet einen 5 bis 8 Kilogramm schweren Braten bei scharfem Feuer und fleißigem Begießen in allerhöchstens 2 Stunden gar. Ein Lammbraten, von dem man öfter das Vorderviertel mitbratet, muß nach der verschiedenen Größe in ½ bis 1 Stunde braun und gar sein.

Zu einem 6 bis 8 Kilogramm schweren Kalbsbraten nimmt man ¼ bis ½ Kilogramm Butter, je nachdem der Braten fett, und man mit Butter versorgt ist. Die fehlende Butter ersetzt man mitunter durch einige Speckscheiben, welche man unter den Braten in die Pfanne legt. Den Kalbsbraten zu spicken, steht in Jedermanns Belieben; in diesem Falle zieht man aber die Haut ab; ebenso hängt es vom Belieben ab, ob man Sahne daran thun will. Zum Lammbraten nimmt man niemals Sahne.

Nimmt man keine Sahne an die Sauce, so macht man sie mit ein wenig Kartoffelmehl bündig.

Liebt man sehr kräftige Sauce, so thut man, wenn der Braten bald gar ist, etwas mehr kochendes Wasser zur Sauce, läßt sie aufkochen und nimmt dann eine beliebige Portion Brühe (ohne Fett) ab, welche man, wenn der Braten fertig ist und die Sauce nochmals angebrannt, zugießt und den braunen Satz loskochen läßt.

398. Hammelbraten.

Ein fetter Hammel wird geviertheilt, und an jeder Keule werden 3 Rippen gelassen; an denen eines magern Hammels läßt man nach Bedürfniß auch mehr Rippen. — Zum Braten nimmt man die Keulen am häufigsten, seltener den Rücken. Man klopft sie tüchtig mit einer hölzernen Keule, spickt sie nach Belieben hin und wieder mit einigen Chalotten, knickt das Rückgrat, ohne es ganz durchzuhauen, so ein, daß jede Rippe bequem abgeschnitten werden kann, wäscht den Braten sorgfältig und legt ihn in die Bratpfanne in kochendes Wasser; er darf übrigens höchstens zur Hälfte im Wasser liegen. Nach einer halben Stunde salzt man ihn und läßt ihn dann bei scharfem Feuer, unter fleißigem Begießen, und ohne mit der Gabel hineinzustechen, braun und gar werden, was, wenn der Braten nicht von einem alten Hammel genommen wurde, in 1 bis 1½ Stunde geschehen kann.

Zuletzt läßt man die Sauce dunkelbraun anbraten und gießt etwas Wasser dazu, damit sich ein brauner Satz bilde.

Sahne an die Sauce zu nehmen, hängt vom Belieben eines Jeden ab; der Braten wird dadurch kostspieliger, aber nicht für Jeden wohlschmeckender.

Manche lieben es, den Braten statt der Zwiebeln mit grüner Petersilie zu spicken, derart, daß die Petersilie fest zusammengewickelt, in Größe einer kleinen Zwiebel, hin und wieder eingesteckt wird, hauptsächlich vorn um den Knochen herum und auch nicht allzu tief in's Fleisch.

399. Gebratener Schweineschinken.

Die Schwarte desselben durchschneidet man mit einem scharfen Messer in beliebiger Form, sticht jedoch dasselbe dabei nicht tief hinein, denn es darf eben nur die Schwarte durchschnitten werden.

Wenn der Schinken groß, etwa 6 Kilogramm schwer ist, so läßt man ihn in Wasser etwa eine Stunde tüchtig verkochen. Ist er nur klein, so ist das nicht nöthig; alsdann setzt man ihn gleich mit etwas Wasser an. Auch salzt man ihn gleich, weil sich das Salz dem Fleisch durch das Fett weniger schnell mittheilt.

Nach einer Stunde setzt man den Schinken mit der Hälfte der Brühe und allem Fett in den Bratofen und kehrt dabei die Schwarte nach oben. Nachdem man ihn ½ Stunde unter fleißigem Begießen so gebraten hat, dreht man ihn um, bratet ihn so fast eine Stunde, dreht ihn alsdann wieder um und bratet ihn nun, mit der Hautseite nach oben gekehrt, bei scharfem Feuer und fleißigem Begießen, damit die Haut braun und knusperig wird, völlig gar.

Damit die Sauce nicht anbrenne und kräftig werde, füllt man die zurückgelassene Brühe allmälig nach.

Liebt man die Schwarte nicht, so löst man sie roh vom Schinken ab und streut zuletzt geriebenes Weißbrot in kleinen Pausen über, damit sich von diesem eine braune Kruste bilde.

Will man einen sauren Schweinebraten machen, so lege man den Schinken in einen Topf, koche Wein- oder Bieressig (nicht Sprit) mit einigen Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt und einigen Zwiebeln auf, gieße ihn kochend über den Schinken und lasse ihn, je nach der Größe, 4 bis 8 Tage, auch länger, darin liegen. Beim Braten nehme man dann nach Belieben etwas von diesem Essig, durch ein Sieb gegossen, unter die Brühe. Hat man nur Sprit oder scharfen Essig, so mische man ihn vor dem Aufkochen etwas mit Wasser.

400. Gebratener Schweine-Rippenspeer.

Das Rippenstück (Quarré), welches man braten will, muß ziemlich dick ausgeschnitten werden; es muß wenigstens ein Daumen dick Fleisch über den Rippen bleiben. Löst man das ganze Rippenstück zum Braten aus, so knickt man es in der Mitte quer über die Rippen durch, damit man es zusammenklappen kann, und knickt auch jede einzelne Rippe etwas ein, daß man gut und leicht mäßige Stücke schneiden kann.

Nun wässert man es ¼ Stunde in kaltem Wasser ein, klappt es dann zusammen, steckt ein wenig Majoran hinein, füllt es nach Belieben mit Aepfeln, trockenen Pflaumen oder gekochten Kartoffeln, legt es in die Bratpfanne in weniges kochendes Wasser, salzt es nach einer Viertelstunde, streut zuletzt geriebenes Weißbrot darüber, damit sich eine Kruste bilde, und gießt ein wenig Wasser in die angebräunte Sauce, damit sich ein brauner Satz bilde.

Die in der Stadt gelieferten Rippenspeere kann man nicht zusammenklappen, man thut daher die trockenen Pflaumen in die Sauce.

Sechzehnter Abschnitt.

Getränke.

401. Johannisbeerwein.

14 Kilogramm weiße, abgetraubte Johannisbeeren, 9½ Kilogramm weißer Kochzucker.

Die Beeren werden in einem Holzgefäß mit einer Kelle ganz klein gequetscht und bleiben dann bis zum andern Tag stehen. — Alsdann werden sie sehr rein durch ein Sieb gerieben, und, damit Alles aus denselben gewonnen wird, auch noch mit etwas Wasser abgespült.

Nun nimmt man ein Ankergefäß, welches 33¾ bis 34 Liter Wassermaß hält und sehr sauber gereinigt und gebrüht sein muß. In dieses Gefäß thut man den Saft nebst dem Kochzucker und gießt es voll Brunnenwasser.

Danach stellt man es an einen warmen Ort zum Gähren, macht das Spundloch nicht zu, wischt mit einem saubern Läppchen tagtäglich den Schaum um das Spundloch oben ab und wäscht

dann noch mit Wasser nach, damit das Spundloch von jedem unangenehmen Geruch befreit wird, gießt das Fäßchen nach jedesmaliger Reinigung wieder mit verschlagenem, aber nicht gekochtem Wasser voll und fährt in dieser Weise fort, bis die Gährung völlig beendet ist. Alsdann gießt man das Faß abermals ganz voll, spundet es fest zu und läßt es im Keller 10 bis 12 Wochen liegen.

Nach dieser Zeit bohrt man, ohne jedoch das Faß viel zu rühren (weshalb es gut ist, demselben von Anfang an eine passende, feste, nach vorne geneigte Stellung zu geben), fast in der Mitte, etwas mehr nach unten zu, ein Loch in den Boden, zieht durch ein Rohr die klare Flüssigkeit in ein sauberes Gefäß ab, füllt dieselbe auf Flaschen, pfropft mit abgespitzten neuen Pfropfen, versiegelt alsdann die Flaschen und bewahrt sie wie den Ungarwein stehend im Keller auf. Je länger der Wein in Flaschen ist, desto besser und im Geschmack dem Ungarwein ähnlicher wird er.

402. Apfelwein.

(Nach P. Jonas.)

Die Aepfel werden mit den Schalen gerieben und durchgepreßt; dann läßt man den Saft, bis er ausgegohren hat, stehen — etwa 10 Tage —, nimmt den Schaum ab, und gießt den Saft vorsichtig in ein anderes Gefäß, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Nun kocht man den Saft auf, läßt ihn 2 Tage stehen, kocht ihn abermals mit Zucker auf — zu 1 Liter Saft 120 Gramm —, läßt ihn hierauf wieder 2 Tage stehen und kocht ihn nochmals auf, worauf man ihn in Flaschen füllt und verpicht, nachdem man ihn sorgsam abgeklärt.

403. Glühwein.

½ Liter rother oder weißer Wein, 100 Gramm Zucker, 1 bis 2 Gewürzkörner, 6 bis 8 Kreidenelken, die Schale von einer halben Citrone, ein Stückchen Kaneel; dies Alles koche man zusammen auf und gebe es ganz heiß.

404. Punsch.

1. Gewöhnlicher Rumpunsch.

1½ Liter Wasser, ½ Flasche Arrac oder Rum (reichlich ⅜ Liter), 375 bis 400 Gramm Zucker und der Saft von 2 Citronen werden zusammen aufgekocht.

2 Heißer Weinpunsch.

2 Flaschen weißer, leichter Wein, ¼ Liter Arrac, ½ bis 1 Kilogramm Zucker, der klare Saft von 2 Citronen, ¾ Liter Wasser. Dies wird zusammen aufgekocht.

3. Kalter Weinpunsch.

1 Flasche guter weißer Wein, ¼ Liter Arrac, ½ Kilogramm Zucker, ¼ Liter Wasser, der klare Saft von 2 Citronen und nach Belieben die Schale von einer halben Citrone. Dies wird zusammen aufgekocht und kalt gestellt.

Will man diesen Punsch sehr schön haben, so nimmt man statt des gewöhnlichen Zuckers weißen Kandiszucker, klopft ihn klein, läutert ihn mit Wasser, bis er sehmig wird, und thut dann erst das Uebrige dazu. Auch kann man nach Belieben den Zucker mit Rosenwasser läutern.

4. Milchpunsch.

2 Flaschen Arrac, 12 Citronen, 1170 Gramm (altes Gewicht 2 Pfd. 10 Loth) Zucker, 4 Liter Brunnenwasser, 2 Liter Milch, 1 Muskatnuß.

Der Saft und die fein geschälten Schalen der Citronen, der Arrac und der in Stücke geschlagene Zucker bleiben 10 Stunden, vom Abend bis Morgen, fest verdeckt stehen.

Dann kommen dazu das Wasser, die geriebene Muskatnuß und die kochend heiße, süße Milch. — So wird die Mischung tüchtig umgerührt und bleibt eine Stunde stehen; alsdann wird sie durch einen Filzsack gegossen.

Die halbe Portion hiervon ist: 1 Flasche Arrac, 6 Citronen, 585 Gramm Zucker, 2 Liter Wasser, 1 Liter Milch, eine halbe Muskatnuß.

5. Italienischer Punsch — Sorbetto di Palermo.

585 Gramm Zucker, 7 Citronen, von einer derselben die auf Zucker abgeriebene Schale, 1 Flasche Champagner und nach Belieben ⅛ Liter Rum.

Vom Zucker läßt man ein Stück zum Abreiben einer Citrone zurück. Der übrige wird angefeuchtet und zu Syrup eingekocht, alsdann der Saft der Citronen durch ein feines Sieb dazu gethan, ebenso die auf dem Zucker abgeriebene Citronenschale.

Wenn dies erkaltet ist, thut man den Champagner und nach Belieben den Rum dazu und bereitet die Mischung auf gewöhnliche Weise zu Eis, bis zur Dicke geronnenen Oels.

Man kann dem Getränke durch den Saft von Ananas, Apfelsinen, Orangenblüthe u. dgl. Bouquet geben.

405. Kardinal.

1. Der feinste — Papst genannt.

1 Flasche Champagner, 2 Flaschen guter Rheinwein, ½ Kilogramm Zucker, von einer Citrone die Schale, von einer kleinen halben Citrone der Saft. Der Zucker wird in etwas Wasser aufgelöst und dann mit dem Uebrigen kalt zusammengemischt.

Man kann die Citrone auch fortlassen und statt derselben mit Ananas, frischer grüner Pomeranze oder Apfelsine würzen.

2. Mit leichtem Wein gemischt.

1 Flasche Champagner, 3 Flaschen beliebiger Rheinwein, 8 bis 10 Flaschen leichter Moselwein und etwa 1½ Kilogramm Zucker werden zusammengemischt und nach Belieben durch Ananas, Pomeranzenextract oder dgl. gewürzt.

3. Einfachster, mit Rum.

2 Flaschen beliebiger guter weißer Wein, 8 Flaschen leichter Bowlewein, 1 Weinglas feinsten weißen Rums, etwas Pomeranzenextract und etwa 1 Kilogramm in Wasser aufgelöster Zucker werden zusammengemischt.

406. Bischof.

1 Flasche guter Rothwein, 200 bis 250 Gramm Zucker, die Schale einer reifen Pomeranze oder, dieser entsprechend, feine Pomeranzenessenz. Dies Alles wird einige Stunden vor dem Serviren zusammengemischt und muß gut durchziehen. Statt der Pomeranzenschale nimmt man auch mitunter Apfelsinenschale.

Der Bischof muß recht süß sein und stark nach Pomeranzen schmecken. Je besser der Rothwein — am schönsten Burgunder —, desto besser ist der Bischof.

407. Chocolade.

¼ Kilogramm (250 Gramm) Chocolade, 2 Liter Milch, 5 Eigelb geben ungefähr 15 Tassen Chocolade.

Die Hälfte der Milch wird kochend gemacht, die andere verrührt man kalt mit dem Eigelb und der geriebenen Chocolade.

Wenn die Milch kocht, rührt oder quirlt man Alles zusammen und kocht es unter fortwährendem Quirlen zusammen auf, damit es nicht anbrennt und doch auch gut schäumt.

408. Kaffee.

Der Kaffee muß gleichmäßig braun, aber nicht schwarz gebrannt werden. Der kleine Mocca-Perlkaffee muß stärker gebrannt werden als der große Java- oder Domingokaffee. Diese Sorten sind nicht einmal dunkelbraun zu brennen. Auch darf beim Brennen anfangs nicht großes Feuer gemacht werden, damit der Kaffee langsam quillt und gut ausschwitzt, zu welchem Zweck man ihn, wenn er fertig gebrannt, leicht verdeckt, aber doch hin und wieder umrührt.

Es giebt zwei verschiedene Arten, den Kaffee zu bereiten; entweder man kocht ihn, oder man brüht ihn nur. Viele werden den gekochten Kaffee vorziehen; nur gehört dazu mehr Kaffee, als zu derselben Portion gebrühten. Der gekochte schmeckt häufig nicht gut, weil zu wenig Kaffee genommen wurde.

Der schönste Kaffee wird erst filtrirt und dann gekocht. Auch ist es anzuempfehlen, den Kaffee mit weichem Wasser zu kochen oder, wo solches fehlt, das Wasser mit einer Messerspitze voll Natron zu versetzen. Beim Kochen muß der Kaffee zugedeckt sein, und zwar fest, damit das Aroma nicht entweicht.

Aeußerste Reinlichkeit bei allen zum Kaffeekochen zu verwendenden Geschirren ist eine Hauptsache, wenn der Kaffee wohlschmecken soll. Auch muß man, wenn man zum Bereiten des Kaffees einen Kaffeesack benutzt, diesen niemals an der Luft, sondern stets am Feuer oder Ofen trocknen; sobald der Sack an der Luft getrocknet wird, erhält man niemals einen wohlschmeckenden Kaffee.

Zu gebrühtem starken Kaffee giebt man 4 Tassen Wasser auf 1 Maß (1 Loth und 16 Gramm) Kaffee; stärker trinken ihn nur wenige Herren. Allgemeiner ist es, 5 bis 6 Tassen Wasser auf 1 Maß Kaffee zu nehmen, ganz abgesehen von den verschiedenen noch stärkeren Verdünnungen und dem Zusetzen von Cichorie.

Das Wasser muß allemal kochend über den Kaffee gegossen werden, und zwar nicht auf einmal, sondern nach und nach, darf auch nur langsam durchziehen, und muß während der Zeit der Kaffeetrichter verdeckt sein. Auch bedient man sich jetzt größtentheils eines Porzellan- oder Blechtrichters und des Kaffeepapiers zum Bereiten des Kaffee's, weil man dieselben weniger vor der Luft schützen darf und sie auch reinlicher und sauberer sind.

409. Thee.

Von schwarzem Thee nimmt man ungefähr einen gehäuften Theelöffel voll zu 4 bis 6 Tassen Wasser, gießt das Wasser kochend auf und läßt ihn nun eine kleine Weile ziehen. Von grünem Thee nimmt man bedeutend weniger, da er strenger ist, leichter bitter schmeckt und mehr erhitzt als der schwarze.

410. Eierbier — Warmbier.

½ Liter Bier, 4 Eigelb. Das Eigelb wird tüchtig geklopft und mit dem dritten Theil des Bieres kalt verrührt; das übrige Bier kocht man auf, quirlt es mit den Eiern zusammen und brüht es unter beständigem Quirlen gar.

Zucker nimmt man nach Belieben, ebenso ein klein wenig Citronenschale. In Ermangelung der Eier nimmt man etwas Sahne und Mehl.

411. Mandelmilch und Bierkaltschale.

Diese beiden Getränke bereitet man nach dem unter den Suppen angegebenen Recepte.

412. Roggen- oder homöopathischer Kaffee.

Der Roggen wird gesiebt, dann mehrere Male kalt gewaschen, danach eine Stunde in kaltem Wasser eingeweicht, hierauf gut abgerieben und auf ein Haarsieb geschüttet. Wenn er ganz abgetropft ist, wird er in einer heißen Röhre auf Papier getrocknet und dann in der Kaffeetrommel dunkelbraun, aber nicht schwarz gebrannt.

Will man den homöopathischen Kaffee aus Roggen, Weizen und Gerste zusammensetzen, so muß jede Getreidesorte allein behandelt und gebrannt werden, da der Weizen leichter verbrennt als der Roggen.

Man mahlt ihn dann auf der gewöhnlichen Kaffeemühle klein, kocht 5 bis 6 Tassen vom Maß (Loth), wozu man nach Belieben etwas Cichorie mischt, läßt ihn aber nicht lange stehen, da er dann noch weniger gut schmeckt, als es schon ohnehin der Fall ist.

413. Brotwasser für Kranke.

Man röstet einige Scheiben grobes Schrotbrot auf Papier im Brat- oder Backofen braun, übergießt sie mit einer dem Brote entsprechenden Menge kochenden Wassers, läßt die Flüssigkeit eine halbe Stunde darin ziehen und klärt dann das Wasser durch ein feines Sieb ab. Das Wasser darf nicht gar zu strenge nach Brot schmecken.

414. Kleienthee für Hustenkranke.

1 Eigelb und 2 Eßlöffel voll gestoßenen Kandiszucker nimmt man auf ein gewöhnliches Wasserglas, klopft es tüchtig schäumig und gießt unter fortwährendem Klopfen und Rühren das Glas voll kochendes Kleienwasser. Dies gewinnt man, indem man ein Musselinläppchen über einen Topf legt, eine Hand voll weizener Kleie darauf thut, kochendes Wasser überbrüht und durchfiltriren läßt. Ein solches Glas Kleienthee muß allmälig, aber noch warm, in der Regel gegen Abend getrunken werden.

415. Einfaches Bier abzufüllen.

Wenn man das einfache Weiß- oder Braunbier sobald wie möglich, nachdem es gebraut worden — also frisch — erhält, stellt man es in dem Braugefäß etwas erhöht, das Zapfloch nach vorn geneigt, mit aufgeklopftem und lose wieder aufgelegtem Spund auf, setzt den Zapfen sogleich in das Zapfloch ein und läßt so das Bier ausgähren, was nach 2 bis 3 Tagen der Fall gewesen sein wird. Danach öffnet man den Zapfen, füllt das klare Bier in einen Eimer ab, thut zu etwa 12 Liter Bier (ungefähr ¾ Eimer) 2 bis 3 Liter — nach Belieben auch mehr — kochendes, noch brodelndes Wasser, rührt Alles gut durch, füllt das Bier in sauber gereinigte Flaschen, korkt diese mit neuen oder gut gebrühten alten Pfropfen zu und stellt die Flaschen aufrecht in den Keller. Schon nach einigen Tagen ist das Bier flaschenreif.

Wenn man zu dem frischen Bier lauwarmes Wasser zugießt, es damit ausgähren läßt und dann abfüllt, so muß es etwas länger stehen, um flaschenreif zu werden.

Siebzehnter Abschnitt.

Salate.

416. Grüner Salat.

1. Mit Eiern und Senf.

Nachdem der Salat sauber gelesen und gewaschen ist, läßt man das Wasser gut ablaufen, breitet ihn auf einer Serviette aus, damit er ganz trocken und doch nicht zerquetscht werde, und

fertigt folgende Sauce darüber an: Von 3 sehr hart gekochten Eiern nimmt man das Gelbe, drückt es mit einem silbernen Löffel ganz klein, thut 1 bis 2 Eßlöffel feinstes Provenceröl unter beständigem Rühren und Klopfen dazu, damit es sich mit den Eiern gut verbinde und in der Vermengung kleine Klümpchen bleiben, ebenso 3 Theelöffel voll präparirten Senfs — nicht rohen —, 1 Theelöffel Salz und 2 mäßige Eßlöffel scharfen Weinessig.

Ist das Oel nicht außerordentlich fein und frisch, so nimmt man davon nur einen Eßlöffel; ist es sehr schön, so kann man auch etwas mehr nehmen; denn das Oel als Oel an und für sich macht den Salat nicht wohlschmeckend, sondern das Oel als feines Oel. — Dies Alles wird zu einem bündigen Brei geklopft und mit dem trockenen Salat vermengt, jedoch erst dann, wenn der Salat genossen werden soll; denn die Blätter werden in dieser Sauce erstaunlich schnell welk und unansehnlich. Auch ist es nöthig, daß der Salat sehr trocken auf den Servietten wird; denn wenn er naß ist, wird die Sauce sehr dünn, läuft von den Blättern ab und macht dadurch das Ganze unansehnlich. Auch darf nur wenig Sauce sein, damit die Salatblätter nur ganz mäßig bewälzt sind; sonst schmecken sie widerlich. Die hier angegebene Portion Sauce wird zu einer Assiette reichen.

2. Mit Sahne.

Dicke, saure Sahne wird nach Belieben mit Zucker und etwas Essig gehörig verklopft und mit dem Salat vermengt.

3. Mit Essig und Zucker oder Pfeffer und Salz.

Essig, feinstes Provenceröl und Zucker, oder statt des letzteren Pfeffer und Salz, werden verklopft und mit dem Salat vermengt.

417. Kohl-Salat.

Man reinigt den Kohlkopf — rothen oder weißen — von den schmutzigen Blättern, schneidet ihn dem Stiel nach in zwei Hälften, nimmt den inneren dicken Stiel heraus und hobelt oder schneidet den Kohl mit einem Messer ganz streifig.

Alsdann nimmt man auf einen mäßigen Kopf ungefähr 1 bis 2 Eßlöffel voll sehr feines Provenceröl, 3 bis 4 Eßlöffel voll guten Weinessig, 2 Messerspitzen feines Salz, 3 Messerspitzen Pfeffer und 2 bis 3 Eßlöffel Rothwein — in Ermangelung von solchem etwas mehr Essig. Hiermit verrührt man den Kohl gut und thut ihn dann in eine Assiette.

Auf westpreußische Art wird der Kohl bebrüht und, nachdem das Wasser abgelaufen ist, mit Essig, Oel, Zucker und etwas Pfeffer zusammengerührt.

418. Brüh-Salat.

Man kocht Essig auf, bratet würflig geschnittenen Speck in nicht zu großer Menge aus, thut diesen nebst Zucker, den man nach Belieben nimmt, zum Essig und läßt die Mischung nun soweit abkühlen, daß der Essig nur noch gut warm ist. Alsdann vermengt man ihn mit gut gereinigtem grünen Salat.

Ist der Essig zu warm, so wird der Salat wie Brei.

419. Herings-Salat.

Der Hering wird abgezogen, ausgenommen, rein abgewaschen und einige Stunden gewässert. Alsdann wird er nochmals gut abgewaschen, auseinandergerissen — indem man mit jeder Hand ein Schwanzende anfaßt —, ausgegrätet und in kleine Stücke geschnitten.

Alsdann schneidet man geschälte Aepfel, saure Gurken, Kartoffeln und etwas Kalbsbraten in kleine Würfel, thut einige außerordentlich fein gehackte oder geriebene Zwiebeln dazu und vermischt dies Alles mit Oel, Essig, etwas Zucker oder gestoßenem Pfeffer.

Auf 3 bis 4 Eßlöffel Essig nimmt man 1 Eßlöffel Provenceröl. Mann kann Gurken oder Braten, auch beides fortlassen, wenn man damit nicht versehen ist. Der Hering muß aber jedenfalls die größere Hälfte der ganzen Masse betragen.

Manche nehmen zum Heringssalat auch Neunaugen, da diese aber von Vielen nicht geliebt werden, so thut man gut, sie nur dann dazu zu verwenden, wenn man gewiß ist, Niemandem die Speise dadurch widerlich zu machen. Auch der Zucker kann fortbleiben. Für 4 Personen werden ungefähr drei Heringe genügen.

420. Kartoffel-Salat.

Kleine, nicht mehlige Kartoffeln werden mit der Schale abgekocht, geschält und scheibig geschnitten. Dann mischt man feines Provenceröl, Essig, gestoßenen Pfeffer und etwas Salz unter einander und thut die Kartoffeln hinein. Zu 3 Eßlöffeln Essig nimmt man ungefähr 1 Eßlöffel Oel.

Manche lieben auch etwas fein gehackten Hering und geriebene Zwiebeln darunter zu mischen. Ebenso lieben Manche

mehr Provenceröl zu nehmen und dasselbe erst zu Sahne zu rühren, ehe mit dem Uebrigen gemischt wird.

Dieser Salat wird mitunter warm gegeben, besonders zum Gänsebraten; dann müssen die Kartoffeln so heiß wie möglich geschält werden.

421. Bohnen-Salat.

1. Mit Pfeffer und Salz.

Die reifen weißen Bohnen werden in Wasser mit etwas Salz weich gekocht — aber nicht hastig, damit sie so wenig wie möglich platzen —, abgegossen und abgekühlt, mit Essig, Provenceröl, gestoßenem Pfeffer, für besondere Liebhaber auch mit etwas geriebenen Zwiebeln vermischt.

2. Mit Remoladen-Sauce.

Die reifen weißen Bohnen werden ebenfalls mit Salz langsam weich gekocht und dann mit einer entsprechenden Menge Remoladen-Sauce (nach Nr. 3 unter den Senfsaucen) vermischt; jedoch fertigt man zu diesem Salat die Sauce ohne Zucker an.

422. Wachsbohnen-Salat.

Die Wachsbohnen werden, wie alle grünen Bohnen, abgezogen und, wenn sie groß sind, in der Mitte einmal durchgeschnitten; sind sie klein, so werden sie ganz gelassen. Dann werden sie in Salzwasser abgekocht — aber nicht allzu weich — und wie der Reizkersalat mit Essig, Provenceröl, gestoßenem Pfeffer und mit grob gehackten Zwiebeln vermischt.

423. Reizker-(Rützker-)Salat.

Bei den Reizkern nimmt man nicht, wie bei den Steinpilzen, das Strahlige um den Stiel heraus, sondern schneidet nur den Stiel ab; wurmige Reizker werden sorgfältig entfernt. Alsdann wäscht man sie und kocht sie in Salzwasser ab.

Wenn dies geschehen ist, läßt man sie über einem Sieb ablaufen und vermischt sie mit Essig, grob gestoßenem Pfeffer, grob gehackten Zwiebeln und Provenceröl.

424. Gurken-Salat.

Die Gurken werden abgeschält, dann feinscheibig geschnitten oder gehobelt und mit Essig, Provenceröl, gestoßenem Pfeffer und etwas feinem Salz vermischt, doch erst dann, wenn der Salat genossen werden soll. Er geräth so wenigstens am besten. Auf 1 Eßlöffel Oel kommen 3 Eßlöffel Essig.

Will man den Salat, schon vorher bereitet, auf den Tisch stellen, so muß man ihn schwach besalzen, ¼ Stunde stehen lassen, dann über einem Sieb abtropfen lassen, aber nicht mit den Händen quetschen; denn dadurch verliert er an Ansehen und Wohlgeschmack und wird auch unverdaulicher. Wenn er abgetropft ist, vermischt man ihn ebenfalls mit Essig, Oel und Pfeffer, macht ihn aber nicht zu sauer, damit der eigentliche Gurkengeschmack nicht verloren geht.

Den Gurkensalat süß zu machen, hängt vom Belieben ab; am häufigsten wird er ohne Zucker bereitet.

425. Sellerie-Salat.

Man kocht die rein gewaschenen Sellerieköpfe im Wasser langsam gar und weich; alsdann schält und schneidet man sie scheibig. Danach vermischt man diese Scheiben mit Essig, Provenceröl, gestoßenem Pfeffer und ein wenig Salz.

Nach Belieben kann man auch eine Remoladen-Sauce über die Selleriescheiben anfertigen.

426. Salat von rothen Rüben.

Die rothen Rüben — Zwicheln — werden abgewaschen, nicht geschält, alsdann in Wasser und etwas Essig abgekocht, doch nicht gar zu weich, dann wird die Haut abgezogen; die Rüben werden in Scheiben geschnitten, mit würflig geschnittenem Meerrettig, einigen Wachholderbeeren und schwarzem Kümmel in ein Glas gelegt und mit aufgekochtem, wieder erkaltetem, schwachen Weinessig, unter welchen man etwas von der klaren Rübenbrühe mischt, übergossen.

In größeren Portionen bereitet, kann man diesen Salat längere Zeit aufbewahren. Ebenso kann man auch etwas Zucker in den Essig mischen.

427. Italienischer Salat.

Sardellen werden tüchtig gewaschen, entgrätet und die Hälften beliebig verkleinert. Senf- oder saure Gurken — letztere geschält und ohne den Samen — oder auch Pfeffergurken, werden in zolllange und fingerbreite Scheibchen geschnitten. Hecht wird abgekocht mit Wurzeln und Salz, entgrätet und klein gepflückt. Weich gekochte Rinderzunge und auch Kalbsbraten werden ebenfalls in zolllange Scheibchen geschnitten, hierzu Kapern gethan, und über dies Alles wird eine Remoladen-Sauce angefertigt, in

welcher man jedoch Butter und Eigelb mitkocht, und zu welcher man, wenn sie erkaltet ist, etwas Oel zugiebt.

Sardellen, Zunge und Fische sind die Hauptbestandtheile dieses Salats. Man giebt ihn in der Regel Abends mit kaltem Aufschnitt.

Achtzehnter Abschnitt.

Beisätze mit Essig — zum Winter.

428. Zwiebeln in Essig.

Perlzwiebeln, oder andere kleine weiße Zwiebeln, werden gereinigt und in Wasser, mit Essig und Salz vermischt, weich gekocht; doch dürfen sie nicht zusammenfallen und ihre runde Form verlieren. Wenn sie weich sind, werden sie abgegossen und schichtweise mit etwas ganzem Pfeffer, Gewürz, Kreidenelken und einigen Lorbeerblättern in ein Glas gelegt und mit aufgekochtem, fast kalt gewordenem Weinessig übergossen.

Perlzwiebeln reinigt man auf folgende Art: Man wäscht sie in Wasser rein ab, damit sie nicht sandig bleiben, streut dick Kochsalz über und reibt sie hiermit zwischen den Händen so lange, bis die sie umgebenden feinen Häutchen abgerieben sind; alsdann spült man sie ab und hat dann nur noch wenig bei der Reinigung nachzuhelfen.

429. Saure Gurken zu machen.

Auf 10 Liter hartes Brunnenwasser nimmt man $\frac{1}{4}$ Liter Salz — aber nicht gehäuft — und, wenn man will, zum Wintergebrauch einen kleinen Eßlöffel voll Salpeter.

Mittelgroße, gesunde Gurken wäscht man mit einem reinen Leinwandläppchen sehr sauber ab, damit nicht Staub oder Blüthen daran bleiben, läßt sie eine halbe Stunde in frischem Wasser und legt sie alsdann schichtweise mit einigen Weinblättern, Kirschblättern und Dill in kleine Fäßchen, zwischen jede Schicht Gurken ungefähr 20 bis 30 Blätter — jedoch mehr Kirschblätter als Weinblätter. Oben darüber legt man eine stärkere Lage Blätter;

3 bis 4 Hände voll, damit die Gurken nicht von oben gedrückt werden können, und auf den Boden des Fäßchens thut man ebenfalls mehr Blätter und Dill, ehe man mit dem Legen der Gurken beginnt.

Wenn das Fäßchen auf diese Art vollgelegt ist, läßt man vom Böttcher den oberen Boden, in welchem sich ein Spundloch befinden muß, wieder einsetzen, füllt das gut aufgelöste und umgerührte Salzwasser auf, und zwar noch mindestens einen halben Zoll hoch über dem Spundloch, damit der ganze Boden im Wasser ist, und stellt das Fäßchen in gleichmäßiger Wärme, am besten auf ein recht sonniges Fensterbrett in der Küche oder in dem Flur, wo man ohne Mühe recht viel danach sehen kann, und läßt es ausgähren, bis die Lake fällt.

Wenn die Lake gefallen ist, reinigt man mit einem nassen Läppchen das Spundloch, pfropft es mit einem Korkpfropfen zu, legt das Fäßchen vorsichtig über einem Eimer auf die Seite, wäscht es sauber ab, stellt es mit offenem Spundloch wieder in die Sonne, füllt es abermals mit frischem Brunnenwasser voll, wie das erste Mal, läßt es wieder gähren, und wiederholt dies Verfahren so oft, bis die Lake, wenn man den Finger tief in's Faß steckt, gut sauer schmeckt. Ist dies der Fall, so gießt man das Fäßchen nochmals voll frisches Brunnenwasser, pfropft es mit einem Korkpfropfen fest zu und legt es in den Brunnen oder stellt es in den Keller.

Im Keller muß man öfter frisches Wasser nachfüllen, damit die Gurken nicht trocken liegen und faul werden; deshalb setzt man da den Pfropfen auch nur lose ein, damit man das Fäßchen nicht rühren darf. Im Brunnen zieht der Pfropfen so viel Feuchtigkeit an, daß das Fäßchen gefüllt bleibt.

Mit Sauerteig das Fäßchen auszureiben, ist nicht anzurathen, weil die Lake danach sehr trübe wird.

Will man zum Sommergebrauch Gurken einmachen, so legt man sie in Töpfe ein und beschwert sie mit einem sauber gebrühten Brettchen und Steine nur gerade so sehr, daß die Gurken nicht in die Höhe schwimmen können. Das Brettchen muß noch in der Lake liegen. Nun bindet man den Topf mit Papier zu, sticht mit einer Gabel das ganze Papier voll kleiner Löcher, damit die Luft dazu treten kann, läßt die Gurken in der Sonne oder auch auf einer warmen — nicht heißen — Stelle am Feuerherd, bis sie ausgegohren sind und die Lake sauer schmeckt, stellt sie dann in den Keller und sorgt ebenfalls dafür, daß die Gurken

immer in der Lake liegen. Auf diese Weise halten sie sich bis in den Winter.

Man reinigt sie von Zeit zu Zeit wie den sauren Kohl, indem man Brett und Stein abwäscht und das Beschlagene herunter nimmt. Manche kochen auch das Salzwasser auf und gießen es kochend über die Gurken; die Gurken werden dadurch etwas grüner und weicher und kommen schneller in Gährung.

430. Senfgurken.

Große, ausgewachsene Gurken, die schon Samen haben, aber noch grün und niemals im Frühbeet gezogen sind, schält man ab, schneidet sie in 4 Theile, befreit sie mittelst eines silbernen Löffels von den Kernen, besalzt sie durchweg gleichmäßig, aber schwach, legt sie zum Durchsalzen in Schüsseln und läßt sie darin 6 bis 10 Stunden stehen, während welcher Zeit man sie hin und wieder umdreht.

Nach dieser Zeit läßt man sie über einem Sieb sehr trocken ablaufen, legt sie in einen Topf und gießt aufgekochten und wieder kalt gewordenen, ausgegohrenen, schwachen Weinessig — nicht Sprit mit Wasser vermischt — darüber, rührt sie gut durch, damit sie nicht über einander gepackt, sondern recht lose und bequem im Essig liegen, bindet sie zu oder deckt einen Teller darüber und läßt sie 24 bis 30 Stunden stehen. Dann läßt man den Essig über einem Sieb gut ablaufen und die Gurken ganz abtropfen — was einige Stunden dauert —, kocht den Essig abermals auf, schäumt ihn ab, gießt noch etwas frischen Essig dazu und gießt ihn durch ein Haarsieb in eine Kanne, damit er sich kläre und das Dicke am Boden bleibe. Wenn er hierin so weit abgekühlt ist, daß er, so zu sagen, sommerwarm, also fast kalt geworden ist, legt man die Gurken schichtweise mit ganzem Senf, fein würflig geschnittenem Meerrettig, einigen Esdragonblättern, kleinen Zwiebeln, Gewürz, einigen Kreidenelken, Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern (am besten weiße) in Gläser und gießt schon während des Einlegens allmälig den klaren Essig über, von dem man jegliches Dicke zurückläßt.

Man nimmt so viel Senf, wie die anderen Gewürze zusammengenommen betragen. Auch sorgt man dafür, daß keine Luftbläschen zwischen den Gurken zurückbleiben und dieselben recht bequem im Essig liegen, zu welchem Zweck man am besten etwas Essig in's Glas gießt, bevor man die Gurken hineinlegt.

Sollte der Essig nach 2 bis 3 Wochen trübe werden, so gießt man ihn durch ein Sieb ab, kocht ihn abermals auf und gießt ihn lauwarm über.

Am besten halten sich die Gurken dadurch, daß man früh beginnt, sie allmälig zu verbrauchen; denn Alles, was unberührt und stille steht, verdirbt leichter. Sie müssen öfter gerührt werden; außerdem dürfen sie an keinem feuchten Orte stehen.

431. Zuckergurken.

Die Gurken werden wie die Senfgurken behandelt, nur schwächer gesalzen.

Wenn sie danach über einem Sieb sehr trocken abgetropft sind, so nimmt man auf ½ Liter Weinessig 300 Gramm Zucker und läßt hierin die entsprechende Menge Gurken so lange langsam kochen, bis sie klar werden. Alsdann nimmt man sie aus dem Essig, schichtet sie mit etwas Kaneel, Kreidenelken und Gewürz in Gläser und gießt während des Einschichtens den Essig in der Art darüber, daß die Gurken nicht gedrängt liegen und keine Luftbläschen entstehen. Alsdann bindet man das Gefäß zu und bewahrt es an einem trockenen Orte.

432. Pfeffergurken.

Kleine, junge Gurken — noch ganz ohne Kerne — werden gut abgewaschen, 24 Stunden gesalzen, dann aus dem Salz genommen, mit Bieressig bebrüht und hierin wieder 24 Stunden gelassen. Dann werden sie abgetrocknet, schichtweise für recht viel Pfeffer, einigen Kreidenelken und Gewürz, 1 bis 2 Lorbeerblättern und einigen kleinen Zwiebeln in ein Glas gethan und mit aufgekochtem, noch lauwarmem Weinessig begossen.

Sie werden am trockenen Ort aufbewahrt; der Essig wird nach 14 Tagen wieder aufgekocht und gut warm übergegossen, der Bodensatz aber zurückgelassen.

433. Mixed-Pickles.

(Verschiedene Gemüse in Essig und Senf eingemacht.)

Hauptsächlich nimmt man hierzu Blumenkohl und Gurken, demnächst Kohlrabi und Zwiebeln und dann erst nach Belieben einige Wachsbohnen und Karotten. Alles Gemüse muß jung und frisch sein. Blumenkohl und Kohlrabi werden beliebig getheilt, ebenso die Gurken, wenn sie nicht zu klein sind. Zwiebeln nimmt man in der Größe von höchstens einer großen Haselnuß.

Alles Gemüse wird mit kochendem Wasser bebrüht, 2 Minuten stehen gelassen, abgegossen und in schwachem Salzwasser an's Feuer gestellt, in der Weise, daß kein Wasser übersteht, daß man das, was am längsten kochen muß, zuerst hineinlegt und das andere in demselben Verhältniß allmälig nachlegt. Man thut einige Gewürzkörner, Nelken, etwas ganzen, am besten weißen Pfeffer, ein klein wenig spanischen und Cayenne-Pfeffer — von diesen beiden aber nicht zu viel, da das Ganze leicht ungenießbar wird — dazu und kocht es hiermit halbweich. Dann gießt man so viel guten französischen Weinessig hinzu, daß das Gemüse ganz lose in der Brühe schwimmt, damit man später Brühe genug hat, kocht es hiermit weich, jedoch nicht so weich, daß es zerfällt, und hebt es vom Feuer.

Nun gießt man den Essig durch ein Sieb in ein sauberes Porzellan- oder Thongefäß, niemals in Metall, am besten in einen Topf, läßt ihn ruhig stehen, damit er sich klärt, und entfernt alle Gewürze aus dem Gemüse.

Hiernach nimmt man feinen englischen gemahlenen Senf — auf 2 Obertassen voll Brühe ungefähr einen mäßigen Eßlöffel voll —, rührt denselben mit der geklärten Brühe, von welcher der Bodensatz zurückbleibt, glatt und eben, stellt ihn in einem gut glasirten Gefäß an's Feuer, kocht ihn unter fortwährendem Rühren einmal auf, legt das Gemüse hinein, kocht es ebenfalls einmal mit auf und füllt es kochend in die bereit stehenden Einmacheflaschen, die man so schnell wie möglich mit Blase fest verbindet.

Die Flaschen dürfen nicht zu voll gelegt werden, und es muß wenigstens 3 Finger breit Senfsauce über dem Gemüse stehen, weil dasselbe sonst leicht verdirbt. Nach schlechtem Essig wird das Gemüse schwarz.

Es ist gut, die Flaschen von Zeit zu Zeit ein wenig und nur leise zu schütteln: das Gemüse hält sich dann besser. Ebenso muß man diejenigen Flaschen, in welche sich die Blase nicht tief genug hineingezogen hat, zuerst verbrauchen, weil in denselben zu viel Luft ist, und ihr Inhalt leichter verdirbt.

Wer die Senfsauce zum Mixed-Pickles nicht liebt, möge das Gemüse in schwachem Essig mit Salz, allen Gewürzen, auch etwas ganzem Senf fast weich kochen, den Essig abgießen, die Gewürze entfernen, und dann das Gemüse in frischen, aufgekochten und wieder erkalteten, französischen Weinessig nur mit etwas spanischem und etwas Cayenne-Pfeffer einlegen.

434. Wachsbohnen in Essig.

Noch unreife Wachsbohnen werden dann gepflückt, wenn sie die Bohnen eben ansetzen wollen, und werden in schwachem Salzwasser halbweich gekocht. Danach läßt man sie über einem Sieb gut abtropfen, schichtet sie mit Gewürz, Kreidenelken, Pfeffer und Zwiebeln in Gläser und gießt aufgekochten und lauwarm gewordenen Weinessig darüber, den man, falls er trübe werden sollte, nach einiger Zeit wieder aufkocht.

Andere junge Bohnen eignen sich nicht zum Einlegen, weil sie dünnere Schalen haben, schneller weich werden und nicht so wohlschmeckend sind.

Neunzehnter Abschnitt.

Gelees und ganze Früchte in Zucker.

435. Gelee von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Trauben.

Die zwar reifen, aber nicht überreifen Stachelbeeren werden, nachdem die Blüthe entfernt ist, in der Weise mit Wasser weich gekocht, daß sie nur zur Hälfte im Wasser liegen, aber ganz verkochen; dann werden sie mit dem silbernen Eßlöffel noch gut aus einander gedrückt. Darauf schüttet man sie in ein Haarsieb und läßt den Saft ablaufen, während welcher Zeit man sie hin und wieder mit dem Löffel umrührt.

Auf ½ Liter von diesem Saft nimmt man 420 Gramm geriebenen und gesiebten Zucker, setzt diesen in einem glasirten oder Messinggeschirr — niemals in Kupfer — trocken auf's Feuer, rührt ihn so lange, bis er anfängt sich zusammenzuballen, mitunter auch zu schmelzen, gießt den Saft hinein, kocht ihn 10 Minuten bis ¼ Stunde, gießt dann das fertige Gelee in einen Porzellantopf und aus diesem erst in die bereit gehaltenen, sauberen Gläser. Nun läßt man das Gelee 4 bis 8 Tage offen in der Sonne oder am luftigen Orte stehen (natürlich gut gegen Fliegen und sonstige Insekten geschützt), legt dann ein Rumpapier darüber, verbindet die Gläser und bewahrt sie am trockenen Orte.

Was die anderen oben genannten Früchte betrifft, so werden die Beeren derselben in einem Napf ganz zerquetscht, der Saft durch ein Leintuch gedrückt.

Auf ½ Liter Saft von Johannisbeeren und Trauben nehme man 420 Gramm, auf ½ Liter von Himbeeren ½ Kilogramm gesiebten Zucker und verfahre auf dieselbe Weise wie beim Stachelbeergelee.

436. Gelee von Aepfeln.

Sehr saure, aber reife Aepfel, am besten Holzäpfel, schneidet man mit Kern und Schale klein, kocht sie mit so viel Wasser, daß sie knapp darin liegen, zu Brei, filtrirt den Saft durch einen Geleebeutel, nimmt auf ½ Liter Saft 420 Gramm geriebenen und gesiebten Zucker und verfährt damit wie bei dem Stachelbeergelee, nur mit dem Unterschiede, daß man das Aepfelgelee 20 bis 25 Minuten kocht.

437. Aprikosen und Pfirsiche.

1. Mittelst Schwefel eingemacht, an Geschmack den französischen ähnlich.

Hierzu bereitet man zuerst Schwefelfaden. Man schmilzt den Schwefel auf einer Pfanne, zieht dicke Baumwollfäden hindurch und hält sie in der Hand, bis sie steif sind. Die Fäden sind am bequemsten zu brauchen, wenn sie höchstens ⅛ Meter lang sind.

Flaschen, welche einen so dicken Hals haben müssen, daß man mit einem silbernen Löffel ganz bequem die Früchte herausholen kann, und welche auch nicht gar zu groß sein dürfen, werden sauber gereinigt, gespült und müssen ablaufen und trocknen, was am besten mehrere Stunden vor dem Kochen geschieht. Außerdem wäscht man Schweineblase sehr sauber mehrere Male, wässert sie eine Zeit lang in kaltem Wasser ein und trocknet sie vor dem Gebrauch mit einem reinen Tuche ab.

Flaschen, Schwefelfaden, abgetrocknete Blase, ein Licht, eine Scheere und Bindfaden, den man am besten gleich in die zu jeder Flasche nothwendigen Stücke schneidet, müssen bereit liegen, wenn die Früchte gekocht werden sollen.

Man theilt die Früchte, die nicht überreif sein dürfen, in 2 oder 4 Theile, je nachdem sie groß sind, schält sie, oder unterläßt dies auch nach Belieben, entfernt die Steine und wiegt sie dann.

Auf ½ Kilogramm Frucht nimmt man 380 Gramm Zucker; diesen weicht man in ungefähr einer Obertasse voll Wasser ein,

kocht ihn, wenn er geschmolzen ist, langsam ein Mal auf und überbrüht dann die Früchte. So bleiben sie 24 Stunden zugedeckt stehen. Danach läßt man den Zucker über einem irdenen Sieb ablaufen, bringt ihn in einem irdenen oder Porzellangeschirr (niemals Kupfer) an's Feuer und läßt ihn kochen. Sobald er aufkocht, thut man die Frucht hinein, läßt sie einmal überkochen und füllt sie aus dem Kochgefäß mit einem silbernen Löffel ganz heiß in die auf folgende Art vorbereiteten Flaschen: Man steckt den brennenden Schwefelfaden in die mit der Oeffnung nach unten gehaltene Flasche und läßt ihn so lange darin brennen, bis die Flasche so weit mit Schwefeldampf gefüllt ist, daß sie leicht nebelig aussieht. Hier hinein füllt man schnell die heiße Frucht, hält mit der linken Hand die Blase etwas über die Flasche und steckt den brennenden Schwefelfaden noch einen Augenblick unter die Blase, zieht diese dann schnell sehr stramm über den Flaschenhals und bindet sie schnell mit Bindfaden fest. Je heißer und schneller die Flaschen verbunden werden, desto besser halten sich die Früchte. Die Blase muß sich nach kurzer Zeit tief in den Flaschenhals ziehen.

Zum Einfüllen und Zubinden der Flaschen sind zwei — am besten drei — Personen nöthig, damit die Früchte nicht abkühlen.

Sind die Flaschen auf diese Weise verbunden, so stellt man sie, mit Heu bewickelt, fest in einen Tiegel oder Kessel, gießt heißes Wasser darauf und läßt sie, wenn das Wasser zu kochen anfängt, noch 10 Minuten kochen. Dann hebt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen darin erkalten.

So aufbewahrt erhalten sich die Früchte lange schön; nur wenn man die Flaschen geöffnet hat, müssen sie schneller verbraucht werden.

Auf diese Art kann man jegliche Frucht einmachen; nur nimmt man bei solchen Früchten, die viel Saft geben, weniger Wasser zum Zucker.

Dies Verfahren scheint weitläufiger zu sein als das gewöhnliche deutsche; es ist aber im Grunde bequemer, da man hiernach ein für alle Mal fertig mit den Früchten ist und nicht mehr darauf achten darf, ob sie beschlagen oder nicht.

2. Auf gewöhnliche Art eingekocht.

Man schlägt nicht allzu reife Früchte ab, schneidet sie in zwei Hälften, entfernt die Kerne und nimmt auf ½ Kilogramm Frucht 380 Gramm Zucker.

Diesen weicht man in etwas Wasser ein, kocht ihn ganz langsam auf und bebrüht die Früchte. Andern Tags wiederholt man dieses Verfahren mit demselben Zucker. Zum dritten Mal thut man, wenn der Zucker langsam kocht, die Früchte hinein und läßt sie noch einmal langsam überkochen. Sind die Früchte sehr weich, so bereitet man immer eine kleine Portion nach der andern. Wenn die Früchte herausgenommen sind, läßt man sie über einem Sieb abtropfen, kocht den abgetropften Zucker sammt dem noch übrigen langsam und gleichmäßig wie dünnen Syrup ein, legt erst, wenn beides erkaltet ist, die Früchte in's Glas und gießt den dicken Zucker darüber. Der unterdessen noch von den Früchten abgetropfte Saft wird nicht mit eingefüllt.

Die Gläser werden mit Rum ausgespült, müssen aber sehr trocken auslaufen. Oben darüber legt man ein Rumpapier und bindet das Glas mit Papier zu.

438. Ananas.

Die Ananas wird geschält, danach erst gewogen und scheibig geschnitten. Auf ½ Kilogramm derselben nimmt man auch ½ Kilogramm Zucker. Die Schalen werden mit etwas Wasser durchgekocht, dieses dann durch ein Sieb gegossen und, wenn es sich geklärt hat, der Zucker zum Kochen damit angefeuchtet.

Wenn der Zucker kocht, thut man die Ananas hinein, läßt sie einmal überkochen, füllt sie kochend in bereit stehende, geschwefelte, sehr breithalsige Einmachegläser und verbindet, kocht und bewahrt sie ganz ebenso, wie die mit Schwefel eingemachten Aprikosen.

439. Grüne Pflaumen — Reineclauden.

1. Mit Schwefel eingemacht.

Die unreifen Reineclauden — in Ermangelung solcher auch andere grüne Pflaumen —, welche höchstens zum dritten Theil reif sind, werden ausgelesen und die unbrauchbaren beseitigt.

Nachdem man die Stiele etwas gestutzt hat, wiegt man die Früchte, durchsticht sie mehrere Male mit einer Nadel und weicht sie 12 Stunden, auch länger, in kaltem Wasser ein.

Auf ½ Kilogramm Pflaumen nimmt man 380 bis 400 Gramm Zucker.

Sobald die Pflaumen gewässert sind, setzt man in einem Gefäß so viel Wasser auf's Feuer, daß die Pflaumen beinahe Raum darin haben.

Wenn das Wasser anfängt zu kochen, legt man nun 12 bis 14 Pflaumen auf einmal hinein, läßt sie ganz gelinde ziehen, bis die Haut rund um ganz fein anfängt zu platzen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, und fährt mit den übrigen fort, bis sämmtliche Pflaumen so gebrüht sind.

Alsdann kocht man in demselben Wasser den betreffenden Zucker langsam klar und brüht damit die Pflaumen. So läßt man sie 24 Stunden stehen. Danach läßt man den Zucker über ein Porzellan- oder irdenes Sieb ablaufen, kocht ihn abermals auf und bebrüht die Pflaumen.

Zum dritten Male thut man, wenn der Zucker kocht, die Pflaumen hinein, kocht sie einmal auf und füllt sie dann schnell in bereitstehende Einmachflaschen mit breitem Hals, die auf dieselbe Weise, wie die Aprikosen, geschwefelt, verbunden und in Heu gekocht werden.

2. Auf gewöhnliche deutsche Art, mit Franzbranntwein.

Die ebenfalls noch unreifen Reineclauden oder andere grüne Pflaumen werden sauber gelesen, die Stiele abgestutzt und die Früchte übergewogen. Alsdann bebrüht man sie mit ganz schwachem Salzwasser, in welches man auch etwas Alaun gethan hat — etwa auf 2 Liter Wasser 1 Eßlöffel Alaun. Hierin läßt man sie einige Stunden stehen.

Danach gießt man das Wasser ab, nimmt auf ½ Kilogramm Pflaumen 375 Gramm Zucker, kocht diesen gelinde mit etwas Wasser klar und bebrüht damit die Pflaumen. Der Zucker darf nicht hastig kochen, sonst kandirt er über den Pflaumen. Dies Bebrühen der Pflaumen wiederholt man 3 Tage hinter einander. Beim letzten Male kocht man die Pflaumen einmal über, aber nur in ganz kleinen Portionen, thut beim Abheben des Zuckers in diesen einige Kreidenelken und ein klein wenig Kaneel und packt, wenn sowohl die Pflaumen, als auch der Zucker erkaltet sind, beides zusammen in Gläser, welche man vorher mit Franzbranntwein ausgespült hat. Ehe man den Zucker mit den Pflaumen mischt, thut man in denselben auch einige Löffel Franzbranntwein; zuletzt legt man in die Gläser über die Pflaumen ein Papier, welches man auch in Franzbranntwein oder Rum eingetaucht hat.

Nach Belieben kann man bei dieser Art, die Pflaumen einzumachen, auch Kaneel, Kreidenelken und Franzbranntwein fortlassen.

440. Kürbis und Melonen.

1. Mit Zucker und etwas Essig.

Auf ½ Kilogramm Frucht nimmt man 375 Gramm Zucker.

Man schneidet die Frucht durch, nimmt den Samen, wie auch das innere weiche Fleisch heraus, schält sie ab, zerschneidet sie in Stücke, von der Dicke eines kleinen Fingers und legt diese eine Stunde lang in schwachen Weinessig.

Danach gießt man den Weinessig ab, setzt den Zucker mit ein wenig Wasser auf's Feuer, läutert ihn sehr gelinde, thut die Frucht hinein und kocht sie langsam ½ Stunde.

Danach nimmt man die Frucht heraus, kocht den Zucker ganz gelinde sehmig, gießt ihn über die Frucht und stellt diese nun bis zum andern Tage fort.

Zum zweiten Male stellt man den Zucker auf's Feuer, thut, wenn er anfängt zu kochen, die Frucht hinein, läßt die Stücke langsam klar kochen, nimmt sie dann heraus und kocht den Zucker wie Syrup ein, ehe man ihn wieder über die Stücke gießt.

Erkaltet legt man die Melone in Gläser, ein Rumpapier darüber und verbindet sie mit Papier.

Zum Kürbis nimmt man etwas schärferen Essig, auch nach Belieben einige Kreidenelken und Kaneel.

2. Kürbis mit Ingwer — deutscher Ingwer.

1 Kilogramm gereinigter Kürbis, den man zuvor in dem Ingwer ähnliche Stücke schneidet, 1 Kilogramm Zucker, 2 Gramm weißer Ingwer, 1 Gramm weißer Pfeffer und nach Belieben ⅓ Gramm Cayenne-Pfeffer, mit welchem man — beiläufig gesagt — vorsichtig sei, da er sehr scharf ist.

Man setze den Zucker mit etwas Wasser auf's Feuer und lasse ihn zusammen mit den Gewürzen klar kochen. Ist solches geschehen, so thue man den geschnittenen Kürbis hinein und lasse ihn gelinde gar kochen. Ist dieses geschehen, so wird er durch einen Durchschlag gegossen und dann in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Inzwischen wird der Zucker noch langsam zu einem dicken Syrup gekocht, dann ebenfalls ganz erkaltet auf den vorher in ein Glas gefüllten Kürbis gegossen und verbunden.

441. Mohrrüben.

½ Kilogramm ganze Mohrrüben, die Schale von 2 Citronen, der Saft von 1 Citrone, 375 Gramm Zucker.

Die Mohrrüben werden mit der Citronenschale zusammen in Wasser weich gekocht. Danach wird das Herz herausgenommen und die Mohrrüben werden beliebig geschnitten, — zum Beisatz in der Regel in kleine, feine Scheibenstückchen.

Alsdann läutert man den Zucker und den klaren Saft der Citrone und kocht hierin die Mohrrüben einmal durch.

Will man die Mohrrüben zum Marzipan-Ausputz verwenden, so kann man den Zucker mit Rosenwasser läutern.

442. Wallnüsse.

Auf ½ Kilogramm Wallnüsse 375 Gramm Zucker.

Man nehme die unreifen Nüsse, ehe sie Holzschalen angesetzt haben, durchsteche sie mehrere Male mit einer Nadel und lege sie 6 bis 8 Tage in kaltes Wasser, welches man jedoch täglich einige Male frisch gebe.

Danach koche man sie in recht reichlichem Wasser mit einer Prise Salz langsam weich, bis sie sich mit einer Nadel leicht stechen lassen. Während des Kochens kann man das Wasser auch einmal abgießen und frisches nehmen. Wenn die Nüsse weich genug sind, bebrühe man sie mit dem sehr gelinde und langsam geläuterten Zucker. Dieser Zucker, den man mit etwas Wasser — etwa eine Obertasse voll — auf's Feuer setzt, muß vorzugsweise langsam geläutert werden, weil er auf keiner Frucht so leicht kandirt, wie auf Wallnuß. Dies Ueberbrühen wiederhole man nach 24 Stunden.

Alsdann koche man zum dritten Male die Wallnüsse im Zucker in kleinen Portionen langsam über, lege sie erkaltet in Gläser, welche man mit Rum ausgespült hat, und belege sie mit einem Rumpapier. Wer es liebt, lege etwas Kaneel und einige Kreidenelken dazwischen.

Wenn der Zucker nach einigen Wochen dennoch kandirt, so muß man ihn über schwachem Feuer mit etwas Wasser leise umkochen.

443. Birnen in Zucker.

Auf ½ Kilogramm Birnen nimmt man 370 bis 375 Gramm Zucker, einige Kreidenelken und Kaneel, etwas Franzbranntwein.

Es hängt vom Belieben ab, große oder kleine Birnen zu nehmen. Die kleinen nimmt man ganz, die großen schneidet man durch, schält sie und entfernt von den durchgeschnittenen die Kerne. Nun kocht man sie in ganz schwach gesalzenem Wasser langsam weich, läßt die Brühe über einem Sieb ablaufen, läutert den

Zucker mit der Hälfte der Brühe und bebrüht damit die Birnen. Der Zucker muß über schwachem Feuer nur ganz gelinde kochen, damit er nicht kandirt; vorzugsweise benutzt man zum Aufkochen des Zuckers ein glasirtes Gefäß.

Drei Tage hinter einander werden die Birnen bebrüht. Am vierten Tage kocht man si. bei ganz gelindem Feuer langsam in dem Zucker gar, nimmt sie dann heraus, kocht den Zucker syrupartig, thut beim Abheben vom Feuer ein paar Kreidenelken und ein paar Stückchen Kaneel dazu und läßt ihn dann erkalten. Wenn dies geschehen, mischt man unter den Zucker einige Löffel Franzbranntwein, thut ihn mit den Birnen — von welchen man den zuletzt abgetropften Saft zurückläßt — zusammen in die mit Franzbranntwein ausgespülten Gläser und legt oben über ein ebenfalls mit Franzbranntwein getränktes Papier. Statt des Franzbranntweins kann man auch Rum nehmen; ersterer ist aber vorzuziehen.

Auch kann man die Birnen mit Schwefel einmachen. Man bebrüht sie dann nicht, wie hier angegeben, dreimal, sondern nur einmal und behandelt sie dann wie Aprikosen.

444. Hambutten — Hagebutten.

Auf ½ Kilogramm ausgehöhlter Hambutten nimmt man ½ Kilogramm Zucker, 1 Obertasse voll Essig, 1 Obertasse voll Wasser.

Man höhlt die Hambutten rein aus, kocht den Zucker mit dem Essig und Wasser auf und bebrüht sie damit. Nach Verlauf einiger Stunden wiederholt man dies. Zuletzt kocht man die Hambutten einmal mit, aber nimmt nur ein paar Löffel voll; denn sie verkochen leicht. Man bewahrt sie in Gläsern und legt ein Rumpapier über.

445. Ganze Johannisbeeren in Zucker.

Auf ½ Kilogramm Beeren nimmt man ½ Kilogramm Zucker.

Die abgetraubten, weißen Johannisbeeren bebrüht man mit dem langsam geläuterten Zucker, läßt sie darin eine Nacht durch stehen, wiederholt dies Verfahren noch einmal, läßt danach über einem irdenen Durchschlag den Zucker abtropfen, diesen langsam syrupartig einkochen und die Johannisbeeren einmal darin mitkochen.

Man legt sie erkaltet in die zuvor mit Rum ausgespülten, demnächst aber sehr trocken ausgelaufenen Gläser und oben über ein Rumpapier.

446. Rohes Gelee.

Man macht es von Johannis-, auch Himbeeren.

Auf ½ Kilogramm fein gesiebte Raffinade nimmt man ½ Liter durch ein Leintuch gepreßten Saft. Der Zucker wird mit dem Saft zusammen fast 2 Stunden immer nach einer Seite gleichmäßig mit einem silbernen oder neuen hölzernen Löffel gerührt und dann in saubere Gläser gethan, welche niemals mit Rum gespült sein dürfen.

Man darf nur eine Portion auf einmal rühren, kann aber mehrere in ein Glas thun. Man läßt dieses Gelee am besten offen in der Sonne stehen, bis sich eine harte Zuckerkruste bildet. Falls es gähren sollte, was häufig geschieht, wenn es lange genug gerührt, läßt man es unbebrüht stehen; es wird dadurch nicht schlecht.

447. Marmelade.

1. Belle alliance.

Auf ½ Kilogramm Frucht ½ Kilogramm Zucker. Die Zusammensetzung: 1½ Kilogramm Stachelbeeren, 1 Kilogramm Kirschen, ½ Kilogramm Himbeeren und nach Belieben ¼ bis ½ Liter gepreßter Johannisbeersaft.

Die Stachelbeeren dürfen nicht ganz reif sein, damit die Kerne noch weich sind, und da sie überhaupt früher reifen als die übrigen Früchte, so setzt man diese letzteren später zu. Man bebrüht die Stachelbeeren einmal mit dem geläuterten Zucker, zum zweiten Mal kocht man sie einmal mit und bewahrt sie dann im Glase, bis die übrigen Früchte reif sind. Die Kirschen werden zweimal mit dem Zucker bebrüht, ehe sie zu den Stachelbeeren gethan werden, Himbeeren und Johannisbeersaft gleich mit Allem zusammengekocht. Sind alle Früchte zusammengethan, so kocht man sie langsam noch eine Viertelstunde.

2. Gewöhnliche Marmelade.

Man bereitet sie entweder von einerlei Frucht oder in beliebiger Zusammensetzung von mehreren Sorten, z. B. Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aepfeln, Pflaumen u. s. w. — Nachdem die Früchte gut gereinigt sind, kocht man ½ Kilogramm davon mit ½ Kilogramm gesiebtem Zucker zusammen bei stetem Umrühren langsam zu einem Brei, den man in mit Rum ausgespülte Gläser füllt und mit in Rum getränktem Papier bedeckt. Die Gläser werden fest verbunden. Von den Stachelbeeren entfernt man Stiel und Blüthe; Johannisbeeren traubt man sorgfältig

ab, und Himbeeren sucht man sorgfältig aus, damit keine Maden darin bleiben.

3. Pflaumen-Marmelade.

1½ Kilogramm Pflaumen, 500 bis 550 Gramm geriebenen Zucker, etwas kandirte Orangen- oder statt derselben eingekochte Apfelsinenschale.

Reife ungarische Pflaumen werden mit Wasser bebrüht, abgezogen und die Steine herausgenommen. Dann wiegt man sie über, kocht sie etwa eine Viertelstunde, thut dann den Zucker und die fein würflig geschnittene Orangenschale dazu, und kocht sie unter beständigem Umrühren so lange, bis der Zuckersaft dickflüssig ist.

Nach Belieben kann man dieser Portion auch noch 250 Gramm klein geschnittene, geschälte Aepfel zusetzen, wonach sich der Zucker mehr mit den Früchten bindet.

Die Gläser werden mit Rum ausgespült und Rumpapier übergelegt.

448. Ganze Stachelbeeren in Zucker.

Auf 1 Kilogramm Stachelbeeren 750 Gramm Zucker. Der Zucker wird in etwas Wasser aufgelöst, langsam geläutert und damit die noch nicht völlig reifen Stachelbeeren, von welchen Stiele und Blüthen entfernt sind, bebrüht. Dies wiederholt man nach 24 Stunden. Zum dritten Male kocht man den Zucker langsam syrupartig und kocht zuletzt die Stachelbeeren einmal darin über. Die Einmachgläser spült man mit Rum aus und läßt sie sehr trocken auslaufen. Nachdem man die Stachelbeeren hineingethan hat, legt man ein Rumpapier oben über.

Man macht die Stachelbeeren auch wie die Aprikosen mit Schwefel ein.

449. Stachelbeeren grün einzukochen zum Marzipan.

Man wählt hierzu am liebsten die halbreifen Beeren von grünen, nicht von rothen und gelben Stachelbeeren. Man läßt Stiel und Blüthe an der Beere, schneidet sie in Hälften durch und nimmt die Kerne heraus. Dann legt man in ein passendes Gefäß nach unten einen tüchtigen Theil Kirschblätter von den sauren schwarzen Kirschen und weiterhin immer schichtweise Stachelbeeren und Kirschblätter, letztere aber sehr viel mehr als Stachelbeeren.

Man nimmt hierzu am besten eine kleine Kasserolle mit langem Stiel, legt dieselbe nur reichlich halb voll, gießt so viel

starken Spiritus ein, daß er etwas über den Blättern steht, deckt einen Deckel über, welcher in's Gefäß hineingeht, damit der Spiritus nicht abtropfen kann, und kocht dies nun über gelindem Feuer so lange, bis die Beeren gut grün sind. Um dies mittelst eines Blechlöffels zu untersuchen, nimmt man das Gefäß vom Feuer und hebt den Deckel vorsichtig mit einer Feuerzange ab, da sich der Spiritus leicht entzündet.

Auch hält man für diesen Fall einen großen Deckel, der über den Rand des Gefäßes hinausreicht, bereit, um durch langsames, nicht hastiges Ueberdecken desselben die Flamme zu ersticken.

Sind die Beeren grün, so hebt man sie vom Feuer, entfernt den Spiritus und die Blätter, spült die Stachelbeeren ab und weicht sie 4 bis 6 Stunden in kaltem Wasser ein, welches man jedoch mehrere Male abgießt und frisch giebt. Alsdann läßt man sie über einem Sieb rein ablaufen, läutert mit etwas Wasser langsam so viel Zucker, daß die Beeren bequem darin liegen können, und gießt ihn kochend darüber. Diesmal wiederholt man noch zweimal. Beim dritten Mal schüttet man die Stachelbeeren in den kochenden Zucker, läßt sie einmal mitkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Zucker noch eine Weile gelinde kochen und gießt ihn über die Stachelbeeren.

450. Apfelsinenschale einzukochen.

Die dicken Schalen der Apfelsinen werden — ohne das Weiße davon zu entfernen — in Wasser ganz weich gekocht und dieses fortgegossen.

Danach kocht man 500 Gramm Zucker mit ¼ Liter Wasser klar, kocht darin die entsprechende Menge Schalen etwa 5 Minuten und stellt sie bis zum andern Tage fort.

Andern Tags kocht man die Schalen langsam, nicht hastig (weil sie hiernach kandiren) noch etwa 15 Minuten, thut sie abgekühlt in Gläser, legt Rumpapier über, verbindet sie und bewahrt sie an kühlem, trockenem Ort.

Es muß reichlich Zucker über den Schalen stehen und wenn sie kandiren — was sehr leicht geschieht —, so kocht man den Zucker wieder mit etwas Wasser durch.

Man verwendet diese Schalen als Gewürz an andere eingemachte Früchte, z. B. Preißelbeeren, Pflaumen u. dgl., zum Bischof statt der Pomeranzentropfen, an Suppen und zum Garniren von Torten und bunten Schalen.

451. Garten-Erdbeeren in Zucker.

1. Mit Schwefel.

Auf 1 Liter Gartenerdbeeren 350 Gramm Zucker. Nachdem die weichen und überreifen Erdbeeren entfernt sind, spült man sie in reichlichem Wasser ab, läßt sie über einem Sieb abtropfen und verfährt dann mit ihnen ganz ebenso wie mit den Aprikosen mit Schwefel.

2. Ohne Schwefel.

Auf 1 Liter Erdbeeren 350 Gramm Zucker. Nachdem die Erdbeeren ebenfalls ausgesucht und gespült worden sind, läutert man den Zucker mit etwas Wasser und gießt ihn etwas abgekühlt über die Erdbeeren.

Andern Tags läßt man den Zucker über einem Sieb ablaufen, kocht ihn langsam ziemlich dick, schüttet die Erdbeeren nur in kleinen Portionen hinein, läßt sie einmal überkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb, kocht den Zucker langsam und gelinde wie Syrup, kühlt ihn in einer Schüssel ziemlich ab und legt die abgetropften Erdbeeren hinein.

Die Gläser, mit Rum ausgespült, müssen vorzugsweise trocken auslaufen, und oben über legt man ebenfalls ein Rumpapier und verbindet die Gläser.

Das Einmachen mit Schwefel ist der letzteren Art vorzuziehen.

452. Erdbeermark zu Gefrorenem oder Kuchenfüllung.

Hierzu wählt man ebensowohl Wald- als Gartenerdbeeren.—

Sechs reichliche Liter Beeren geben ungefähr zwei Liter Mark, je nachdem die Beeren fleischig sind.

Die Erdbeeren werden sauber gespült, müssen über einem Sieb gut abtropfen und werden dann mittelst eines neuen Holzlöffels durch ein Haarsieb gerieben, damit die Nüßchen zurückbleiben.

Auf 1 Liter von diesem durchgeriebenen Mark nimmt man 450 Gramm geriebenen und gesiebten Zucker, stellt beides zusammen auf's Feuer und kocht es unter sorgfältigem Umrühren einmal auf.

Nun füllt man es ganz heiß, wie die Aprikosen, in geschwefelte Flaschen, verbindet dieselben schnell mit Blase und kocht sie ebenfalls 10 Minuten lang in Heu, wobei man das Wasser gut warm, nicht kalt, in den Kessel gießt, damit die Flaschen nicht platzen, wenn sie hineingestellt werden.

453. Früchte verschiedener Sorten in Rum.

Man fängt mit den Erdbeeren an, thut davon eine beliebige Quantität in ein sehr großes Glas, schüttet recht reichlich gesiebten Zucker dazwischen, läßt es 1 bis 2 Stunden so stehen, gießt dann eine Obertasse voll Rum hinein und verbindet das Glas. So läßt man es stehen, bis neue Früchte hinzukommen, und schüttet oder rührt alsdann die Früchte täglich wenigstens einmal um.

Kommen nun später Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Melonen u. s. w., so schüttet man immer Früchte und Zucker nach Belieben zu, rührt und schüttelt täglich um und thut beinahe ganz zuletzt noch eine Obertasse Rum hinzu, d. h. nur dann, wenn das Quantum der Früchte ungefähr 2 bis 3 Liter beträgt; erreicht es dieses Maß nicht, so gießt man etwas weniger Rum hinein. Das Ganze darf nicht zu süß sein.

In letzter Zeit pflegt eine Gährung einzutreten; trotz derselben schüttelt man aber täglich unverdrossen um. Gewöhnlich tritt erst im December völliger Stillstand ein; alsdann darf man nur hin und wieder umschütteln oder häufig davon brauchen.

Zum größten Theil nimmt man Erdbeeren und Kirschen, etwas weniger Pflaumen, Melonen und Aprikosen, noch weniger Himbeeren und von Stachelbeeren und Johannisbeeren nur etwas durchgepreßten Saft. Nach Belieben kann man auch einige Birnenstücke dazu thun.

454. Preißelbeeren einzukochen.

Zu 1¼ Liter Preißelbeeren ½ Kilogramm gesiebten Zucker.

Nachdem die Preißelbeeren ausgesucht und die schlechtesten entfernt sind, wäscht man sie kalt ab und legt sie 1 bis 4 Stunden in kaltes Wasser.

Danach setzt man die Beeren mit dem Zucker zusammen auf's Feuer und kocht sie ungefähr eine gute Viertelstunde. Nach Belieben kann man einige Birnen- und Aepfelstücke mitkochen oder auch etwas klein geschnittene, kandirte Pomeranzenschale zuletzt dazu thun. Dieser ist der Vorzug zu geben; nur darf nicht zu viel davon genommen werden. Die Gläser werden mit Rum ausgespült und müssen sehr trocken auslaufen. Ueber die Preißelbeeren darf man kein Rumpapier legen; sie halten sich ohne dasselbe.

455. Preißelbeer-Gelee.

Wenn man die Preißelbeeren nach der vorhergehenden Nummer einkocht, so läßt man, wenn sie fertig sind, durch ein

Haarsieb eine beliebige Quantität Saft durchlaufen, welcher sich dann zu Gelee setzt.

456. Pflaumen mit Rum.

Reife ungarische Pflaumen bebrüht man mit Wasser, schält sie ab und nimmt die Steine heraus.

Auf ½ Kilogramm Pflaumen 370 Gramm Zucker. Diesen kocht man in ein wenig Wasser langsam klar und bebrüht damit die Pflaumen, läßt sie bis zum anderen Tage stehen, danach den Zucker über einem Sieb abtropfen, kocht ihn langsam syrupartig ein und läßt dann in demselben immer eine Hand voll Pflaumen einmal überkochen. Hat man die letzten Pflaumen herausgenommen, so gießt man etwas guten Rum in den Zucker — auf 2 Kilogramm ungefähr ⅛ Liter oder eine kleine Obertasse voll —, läßt ihn aber nicht mitkochen, legt ein paar Kreidenelken und einige Kaneelstückchen zwischen die Pflaumen und gießt den Zucker über. Erkaltet thut man sie in Gläser und verbindet sie.

457. Saure Pflaumen.

Zu ½ Kilogramm reifen Pflaumen nimmt man ¼ Kilogramm Weinessig, ½ Kilogramm Rothwein, ¼ Kilogramm Zucker, einige Kreidenelken, einige Kaneelstückchen.

Essig, Wein und Zucker kocht man zusammen auf und gießt es über die Pflaumen. Den anderen Tag wiederholt man dies, und zum dritten Mal kocht man die Pflaumen — immer nur eine Hand voll —, bis die Haut anfängt zu platzen, und thut Kaneel und Kreidenelken hinein. Hat man keinen Rothwein, so nimmt man statt dessen Essig.

458. Kirschfleisch.

1. Mit Schwefel.

Auf ½ Kilogramm ausgesteinte, saure Kirschen nimmt man ½ Kilogramm Zucker, kocht diesen gelinde mit nur wenig Wasser klar und bebrüht damit die Kirschen. Nach 12 Stunden wiederholt man dies. Zum dritten Mal werden die Kirschen, wenn der Zucker kocht, hineingethan, einmal aufgekocht, heiß und schnell in geschwefelte Flaschen gefüllt und weiter behandelt, genau wie die Aprikosen mit Schwefel. — Vorzüglich wohlschmeckend sind die auf diese Art bereiteten rheinischen Kirschen.

2. Ohne Schwefel.

Auf ½ Kilogramm ausgesteinte Kirschen ½ Kilogramm Zucker.

Man überbrüht die Kirschen dreimal mit dem Zucker, immer nach 12 Stunden, kocht sie zum vierten Mal einmal mit, nimmt sie auf ein Sieb, kocht den Zucker langsam wie Syrup und vereinigt ihn dann mit den Kirschen. Oben über die Kirschen in den Gläsern legt man ein Rumpapier.

Eine dritte Art, diese Kirschen zu bereiten, ist folgende: Die Kirschen werden mit dem Zucker gleich zusammen verkocht, bis sie dick wie Pflaumenmus sind.

459. Essigkirschen.

Man sucht die größten und schönsten reifen Kirschen aus und läßt den Stiel ½ Zoll lang daran.

Auf ½ Liter ausgegohrenen Weinessig — nicht Sprit mit Wasser verdünnt — nimmt man ½ Kilogramm Zucker, nach Belieben auch etwas weniger, läßt dies zusammen aufkochen, thut ein paar Kaneelstückchen und Kreidenelken hinein und kocht darin die Kirschen — immer nur eine Hand voll auf einmal — über, bis die Haut anfängt zu platzen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und fährt so fort, bis die Kirschen verbraucht sind. Da dieselben sehr zusammenfallen, darf man nicht zu wenig Kirschen im Verhältniß zum Essig nehmen.

Zwanzigster Abschnitt.

Verschiedenes zum Winter zuzubereiten, Krebsbutter und Essig zu machen, Obst zu trocknen, Eier aufzubewahren u. dgl. m.

460. Kirschen zum Winter einzukochen.

1. Mit Schwefel.

(Siehe Aprikosen mit Schwefel.)

Die Kirschen werden abgestielt, aber nicht ausgesteint und, nachdem die faulen und schlechten ausgesucht sind, ohne Wasser bei fleißigem Umrühren gar gekocht, alsdann so heiß wie möglich in geschwefelte Flaschen gefüllt, jede Flasche augenblicklich fest und schnell mit Blase verbunden, dann mit Heu bewickelt, in

ein passendes Gefäß gestellt, gut warmes Wasser in dieses gegossen und 10 Minuten so gekocht. Hat man einen sehr guten Keller, so kann das Kochen der Flaschen im Heu auch fortbleiben. — Nach Belieben kann man auf jedes halbe Kilogramm Kirschen 130 bis 140 Gramm Zucker nehmen.

Da man die Kirschen häufig in großen Portionen einkocht, so müssen sie, wenn sie in Metall gekocht werden, durchaus im Kochen bleiben, während man sie in die Flaschen füllt; besser ist es immer, sie in einem irdenen Gefäß zu kochen. Im andern Fall ist ein Messingkessel einem Kupferkessel durchaus vorzuziehen.

2. Kirschkreide.

Die Kirschen, von denen man die unbrauchbaren ebenfalls entfernt hat, werden abgestielt, ohne Wasser weich gekocht, mittelst eines sehr großen Holzlöffels durch ein Bastsieb gerieben und das durchgeriebene Fleisch zu einem steifen Brei unter beständigem Umrühren über schwachem Feuer eingekocht.

Man füllt die Kreide heiß in bereit gehaltene, gut gereinigte Töpfe, stellt sie alsdann warm oder kalt in einen heißen Backofen, damit sie von oben etwas trockene, übergießt sie mit etwas Schöpsentalg oder streut statt dessen gestoßenes Gewürz etwas dick über und bewahrt sie gut verbunden am trockenen, kühlen Ort.

3. Kirschsaft.

Die ausgelesenen Kirschen werden abgestielt und dann ausgepreßt, was auf verschiedene Weise geschieht. In der Stadt läßt man sie häufig in der Apotheke klein stoßen; auf dem Lande schüttet man sie in ein derbes Faß und läßt sie mit einer großen Keule oder Stampfe klein schlagen. Damit der Saft hierbei nicht zu sehr überspritzt, thut man nicht alle Kirschen auf einmal in's Faß, sondern theilt sie in kleine Portionen.

Der so gewonnene Saft wird durch ein Haarsieb gegossen und muß dann an einem gleichmäßig warmen Orte einige Tage ausgähren. Nachdem man den Schaum, welcher vom Gähren zurückbleibt, abgenommen hat, wird der Saft aufgekocht, heiß in geschwefelte Flaschen gegossen und mit Blase verbunden oder mit neuen, abgespitzten Pfropfen verstopft und dann verharzt.

Will man ihn mit Zucker einkochen, so nimmt man auf 1 Liter Saft 400 bis 440 Gramm Zucker.

Man kann den Kirschsaft auch mit Zucker einkochen, ohne ihn gähren zu lassen; ebenso darf man die Flaschen statt des

Schwefelns auch nur mit Rum ausspülen. In diesem Falle muß man aber einen sehr trockenen Aufbewahrungsort haben und muß den Rum aus den Flaschen sehr gut auslaufen lassen, damit der Saft nicht nach Rum schmeckt.

4. Noch eine Art, Kirschen einzukochen.

Sie ist da am zweckmäßigsten, wo nur eine kleine Quantität Kirschen eingekocht werden soll.

Man setzt die sorgfältig gelesenen und gut gewaschenen Kirschen auf's Feuer, kocht sie bei fleißigem Umrühren mit ein wenig Wasser gar und läßt den Saft über einem Haarsieb ablaufen. Nun kocht man den Saft beliebig auf eine der angegebenen Weisen mit Zucker ein. Die Kirschen reibt man durch ein Bastsieb, kocht den durchgeriebenen Brei mit Zucker zu Kreide, um ihn zu Kuchenfüllungen zu verwenden, oder verbraucht ihn auch frisch zur Suppe. Auch kann man die Kirschen, anstatt sie durchzuschlagen, roh aussteinen und dann kochen.

461. Pflaumen zum Winter einzukochen.

1. Pflaumenkreide.

Die Pflaumen werden, wenn sie nicht über Stroh geschüttelt worden sind, in einem Korbe unter eine Pumpe gestellt und abgespült. Alsdann werden sie ausgesteint; die schlechten werden entfernt. Nun stellt man sie in einem sauber gescheuerten Kessel auf's Feuer, jedoch nicht alle auf einmal, gießt ein klein wenig Wasser (auf einen großen Kessel voll etwa 1 Liter) unter, kocht sie bei fortwährendem Umrühren mit einem hölzernen Spatel über sehr mäßigem Feuer ganz dick und steif ein und thut die fertige Kreide dann schnell, damit sie nicht anbrenne, in bereit gehaltene Steintöpfe. Diese schiebt man noch heiß oder erkaltet, wie es gerade mit dem Ofen paßt, in einen warmen Backofen oder legt ein Blech mit glühenden Kohlen über, läßt die Kreide so etwas betrocknen, gießt danach Schöpsentalg über und schüttet gestoßenes engl. Gewürz ganz dicht und nicht zu dünn über, welches ebenso gegen den Schimmel schützt, und bewahrt sie an trockenem Ort.

Will man etwas feinere Tischkreide anfertigen, so schlägt man die eben verkochten Pflaumen durch ein Bastsieb und thut, wenn die Kreide halb fertig ist, nach Belieben grüne Wallnüsse, kandirte, kleine, geschnittene Orangeschale, Citronenschale, auch Citronat dazu. Die Kreide muß sehr steif eingekocht sein, sonst hält sie sich nicht und setzt wässerige Theile ab.

2. Pflaumen in Flaschen.

Man nimmt hierzu Flaschen mit recht breiten Hälsen, läßt sie sauber reinigen und sehr trocken auslaufen, was am besten am Tage vorher geschieht.

Die Pflaumen werden ausgesteint und die schlechten entfernt. Dann schüttet man erst eine kleine Portion in einen sauber gescheuerten Kessel und thut erst, wenn diese im Kochen sind, allmälig die anderen dazu. Wenn sie bei fleißigem Umrühren gar gekocht sind, füllt man sie ganz heiß in geschwefelte Flaschen und verbindet jede Flasche, sowie sie nur eben eingefüllt ist, schnell mit Blase.

Die Flaschen schwefelt man wie zu den Aprikosen. Zum Füllen der Flaschen sind 3 Personen nöthig, damit die Pflaumen nicht abkühlen und recht heiß verbunden werden. Auch kann man die Pflaumen nach Belieben erst mit kochendem Wasser bebrühen und abziehen, ehe man sie kocht.

462. Blaubeeren zum Winter einzukochen.

1. Ganze Blaubeeren in Flaschen.

Die Blaubeeren werden tüchtig gewaschen und gespült, dabei die oben schwimmenden Blättchen und schlechten Beeren entfernt. Dann werden sie ohne Wasser auf's Feuer gesetzt, bei fleißigem Umrühren gut gekocht, noch ganz heiß in dickhalsige Flaschen gefüllt und mit Blase verbunden oder verkorkt und verharzt. Die Blaubeeren halten sich ohne Schwefel; man kann sie auch in irdene Schüsseln ausgießen und aus diesen noch warm in die Flasche füllen.

2. Blaubeersaft.

Die Blaubeeren werden mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie zur guten Hälfte darin liegen. Hierin verkocht man sie, läßt den Saft durch ein Haarsieb ablaufen, kocht ihn noch einmal auf, füllt ihn heiß in Weinflaschen und verbindet dieselben gleich mit Blase. Von den zurückgebliebenen Blaubeeren kocht man eine Suppe.

463. Aepfelsaft zu Suppe für den Winter.

1. Roher und ausgegohrener.

Verschiedene Sorten Aepfel werden auf dem Reibeisen gerieben — ungeschält —, durch ein Haarsieb filtrirt und der Saft zum Ausgähren an einen gleichmäßig warmen Ort gestellt. Am besten ist es, wenn dies in einem irdenen Gefäß geschieht.

Wenn er nun ausgegohren hat, füllt man ihn in Weinflaschen, pfropft sie mit abgespitzten Pfropfen zu und verharzt sie.

2. Gekochter.

Ungeschälte Aepfel werden klein geschnitten, mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie nicht ganz vollständig darin liegen, und dann ganz weich verkocht. Der Saft wird durch ein Haarsieb filtrirt, noch einmal aufgekocht, heiß in geschwefelte Flaschen gefüllt und diese dann schnell mit Blase verbunden. Man kann die Flaschen auch mit neuen, ungebrühten, abgespitzten Pfropfen zumachen und sie dann verharzen.

464. Fruchtsaft mit Weinsteinsäure.

42 Gramm Weinsteinsäure werden in 1½ Liter kaltem Wasser aufgelöst und über 1½ Kilogramm Früchte — Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Himbeeren —, die frisch und trocken gepflückt sein müssen, gegossen.

Nach 24 Stunden läßt man den Saft durch einen Beutel ablaufen, vermischt ihn gut mit 2 Kilogramm feinem Zucker, füllt ihn in Flaschen und verkorkt und versiegelt diese gut.

Dieser Saft wird ungekocht zu Mehlspeisen u. dgl. verwendet.

465. Johannisbeer- und Himbeersaft.

Man preßt entweder die Früchte zwischen Tüchern aus oder zerquetscht sie in einem Napf, kocht sie dann ohne Wasser auf und läßt den Saft durch ein feines Haarsieb oder einen Geleebeutel ablaufen.

Von diesem Saft — den man auch nach Belieben erst ausgähren lassen kann — nimmt man auf einen Liter 370 bis 440 Gramm Zucker, kocht beides zusammen ungefähr 10 Minuten, nimmt den Schaum herunter, füllt den fertigen Saft heiß in Flaschen und verbindet dieselben gleich mit Blase.

Hat man keine Blasen vorräthig, so muß man mit neuen, ungebrühten und abgespitzten Pfropfen zukorken und verharzen.

466. Himbeeressig.

1 Liter Saft, 450 Gramm Zucker, 1 kleine Obertasse voll Weinessig.

Der Saft wird ausgepreßt oder ausgekocht, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, und dann Alles zusammen aufgekocht und in Flaschen gefüllt.

467. Guter Essig.

Auf 14 Liter guten, reinen Weizen nimmt man 7 Liter gutes, reines Malz und läßt beides schroten.

Auf diese Masse nimmt man 14 Liter lauwarmes Wasser, rührt die Mischung gut um, daß Alles angefeuchtet ist, und läßt sie zugedeckt 3 Stunden stehen.

Nach dieser Zeit gießt man 22 Liter kochendes Wasser darauf, rührt die Mischung gut um und läßt sie 2 Stunden stehen; alsdann gießt man abermals unter beständigem Umrühren 22 Liter warmes Wasser zu, gießt dann alles durch ein Haarsieb in eine Tonne und drückt das Malz noch gut ab.

Dann stellt man die Tonne an einen warmen Ort, schüttet ½ bis ¾ Liter nicht bittere Bierhefe oder dem entsprechend Pfundhefe nebst Rinden von grobem Brot hinein, legt ein Bund Heu zwischen zwei Laken, deckt damit die Tonne zu und läßt sie dann 14 Tage stehen.

Das Zapfloch der Tonne darf nicht ganz am Boden derselben sein, damit beim Abfüllen der Bodensatz zurückbleibt.

Die beste Zeit zum Aufstellen ist Juni, Juli und August; das beste Wasser See- oder Regenwasser.

468. Kräuteressig.

Zu 5½ Liter scharfem Weinessig nimmt man 70 Gramm kleine Estragonblätter, 50 Gramm kleine Pimpinellblätter, 10 Gramm Majoran, 10 Gramm Lorbeerblätter, 1 bis 2 Gramm Thymian, 1 bis 2 Gramm ganzen Pfeffer, 1 bis 2 Gramm Kreidenelken, 1 bis 2 Gramm Zimmt, ½ Muskatnuß.

Alles dies thut man in eine große Flasche, verbindet diese, damit nichts verdunste, und stellt sie 6 Wochen lang in die Sonne.

Alsdann filtrit man den Essig und bewahrt ihn in Flaschen zu Ragouts und Saucen.

469. Reizker zum Winter aufzubewahren.

Die wurmigen Reizker werden ausgesucht und entfernt, die guten werden abgewaschen und nach Beseitigung der Stiele — das Strahlige wird nicht ausgeschnitten — in schwachem Salzwasser abgekocht. Aus diesem Salzwasser nimmt man sie heraus, läßt sie aber nicht zu trocken ablaufen (es muß etwas Salzwasser darauf bleiben), thut sie schichtweise mit etwas Salz und Kümmel in einen Steintopf, legt einen sauberen Leinwandlappen über,

auf diesen ein sauberes Brettchen und darauf einen gut abgewaschenen Stein, verbindet den Topf fest und stellt ihn an einen trockenen, kühlen Ort.

Ist des anderen Tags das Brettchen noch nicht mit Salzlake überlaufen, so kocht man etwas Salzwasser und gießt es erkaltet noch über. Das Brettchen muß ganz im Salzwasser liegen und mindestens alle 14 Tage nebst dem Lappen und Stein von Neuem sorgfältig gereinigt werden. Zum Gebrauch wäscht man die Reizker gut ab und wässert sie dann 1 bis 2 Stunden in kaltem Wasser ein, ehe man Salat davon macht.

470. Champignons.

Aus den großen Champignons nimmt man die Samenzellen — das Strahlige, welches unten um den Stiel sitzt — heraus; in den kleinen läßt man sie darin. Die Stiele werden unten etwas abgeschnitten, die guten mit verbraucht, die schlechten fortgeworfen. Die Champignons werden abgezogen und vorsichtig ausgesucht, damit keine wurmigen darunter sind. Die großen schneidet man einige Male durch, die kleinen läßt man ganz.

1. In Essig.

Die nach voriger Anweisung zubereiteten Champignons werden in schwachem Salzwasser einige Male übergekocht und müssen dann über einem Sieb ablaufen.

Guten Weinessig — nicht Sprit mit Wasser vermischt — kocht man mit Gewürz, Kreidenelken, einigen Pfefferkörnern, Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern auf, gießt ihn durch ein feines Haarsieb, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die in Gläser gethanen Champignons, wobei man aber den Bodensatz zurückläßt.

Fest verbunden oder verkorkt und verharzt werden sie am trockenen Orte aufbewahrt.

Beim Eingießen des Essigs in die Gläser achte man darauf, daß sich keine Luftbläschen bilden und die Champignons reichlich mit Essig überdeckt sind. Sollte dieser trübe werden, so kocht man ihn wieder auf und gießt ihn erkaltet über.

2. In Butter.

Die hierzu bestimmten Champignons werden nach dem Schälen und Schneiden nur gut gewaschen, müssen dann aber über einem Sieb abtropfen. Nun nimmt man ganz frische, wohlschmeckende Butter, läßt sie kochen, bis sich das klare Fett von

den Milchtheilen sondert, nimmt sie dann vom Feuer und gießt, wenn sich die Milchtheile gesetzt haben, die klare Butter ab.

Mit dieser klaren Butter und einigen Salzkrümchen setzt man die Champignons auf schwaches Feuer und kocht sie gelinde, bis die Butter abermals klar ist — wenn die Champignons braten, werden sie hart —, worauf eine kleine Prise gestoßener Pfeffer zugesetzt wird, der einen Augenblick auf dem Feuer einbrühen muß.

Hierauf thut man die Champignons nebst der Butter, welche reichlich überstehen muß, in recht dickhalsige Einmachflaschen, läßt sie erkalten und gießt dann Schweine- oder Gänseschmalz welches so weit erkaltet sein muß, daß die Butter davon nicht schmelzen kann, einen Finger dick über.

Sollte die Butter so schnell klar kochen, so gießt man einen Löffel Wasser zu, aber nur im Nothfall.

Man nimmt diese Champignons zu Ragouts, Suppen 2c., verbraucht sie aber früher als die in Essig eingemachten, da sie sich nicht zu lange halten. Ehe man das Glas anbricht, nimmt man sehr vorsichtig das Schmalz herunter.

471. Soja von Champignons.

Die Abgänge von den Champignons werden besalzen und bleiben so einige Stunden stehen, bis sich hinreichend Saft darauf gefunden hat. Dann läßt man diesen durch ein Sieb ablaufen und drückt die Masse noch gut ab, filtrirt ihn dann durch einen leinenen Beutel und kocht ihn mit einem Stückchen Speck scharf und kurz ein. Man bewahrt diesen Saft oder Soja in gut gepfropften und verdichteten Flaschen und verwendet ihn zu Suppen, Ragouts 2c.

472. Steinpilze in Essig.

Aus den Steinpilzen nimmt man die Samenzellen unten um den Stiel herum rein heraus, bricht den Stiel aus, den man, wenn er ganz gesund ist, auch verwenden kann, zieht sie nicht ab, wäscht sie sehr sauber und schneidet die gesunden dann in beliebige Stücke, meistens mittelgroße Würfel. Diese kocht man dann in Salzwasser ab, läßt sie über einem Sieb trocken ablaufen, kocht den Essig mit einigen Gewürzkörnern, Pfeffer, Zwiebeln 2c. auf, gießt ihn durch ein Haarsieb, läßt ihn erkalten und gießt ihn mit Zurücklassung des Bodensatzes über die Pilze.

Gut verbunden hebt man sie an einem trockenen Orte auf und verwendet sie zu Ragouts.

473. Pilze zu trocknen.

Die Steinpilze werden ausgesucht, die wurmigen entfernt und die Samenzellen unterhalb der Pilze herausgenommen. Die gesunden schneidet man in Stücke, trocknet sie auf kleinen Weidenflaken im Backofen, wenn das Brot eben herausgezogen worden ist, bei offenen Klappen oder auf mit Papier belegten Blechen; sie werden aber auf diesen leichter gelb und trocknen ungleichmäßiger.

Auch kann man sie an der Luft trocknen; dann zieht man sie in der Regel auf Fäden und hängt diese an einen luftigen, trockenen Ort oder in die Sonne. Zieht man sie nicht auf, sondern trocknet sie auf Blechen oder Tischplatten, so muß man sie fleißig umrühren und die zuerst trockenen täglich heraussuchen, was man auch bei denen thut, die man im Ofen trocknet.

Morcheln werden nicht zerschnitten, sondern ebenso wie die Steinpilze, aber ganz getrocknet.

Eine Weidenflake ist ein von dünnen Weidenruthen dicht geflochtener Rost in Holzrahmen, der oben und unten gleich hoch über dem Roste übersteht.

Die Pilze dürfen nie lange stehen, sondern müssen stets schnell besorgt werden, da sich die Maden zu leicht darin vermehren.

474. Grüne Erbsen zum Winter zu trocknen.

Man wählt hierzu junge Zuckerschoten oder Erbsen, deren Kerne aber nicht mehr so klein sein dürfen, daß sie noch ganz wässrig sind, sie müssen vielmehr schon rund sein.

Auf 16 bis 18 Liter ausgelüfteter Erbsenkerne nimmt man ungefähr 200 bis 250 Gramm Butter, 2 bis 6 Hände voll Zucker, ½ Eßlöffel voll Salz, und 3 bis 4 Liter Wasser. Letzteres setzt man mit dem Zucker, Salz und der Butter auf's Feuer, thut so viel Erbsen auf einmal hinein, als man bequem umschwenken kann und läßt sie ungefähr 10 Minuten bis eine Viertelstunde kochen. Auf diese Weise kocht man allmälig alle 18 Liter in derselben Brühe über. Hat man mehr als 18 Liter Kerne, so wendet man die Brühe auch zur zweiten Portion an und thut dann nur noch etwas mehr Butter und Zucker dazu.

Während des Kochens muß eine kräftige Person die Erbsen mehrere Male dergestalt umwenden, daß die obersten auch nach unten in's Wasser kommen, damit sie alle gut durchbrühen; denn wenn man mit einem Löffel umrührte, würde man sie leicht zerdrücken. Nachdem sie übergewellt sind, läßt man sie über

Sieben rein und recht trocken ablaufen, schüttet sie dann dünn auf Flaken oder Bleche, welche mit Papier belegt sind, und schiebt sie sogleich in einen mäßig warmen Ofen mit offenen Klappen, am besten, wenn das Brot eben herausgenommen ist. Hier müssen sie nun fleißig umgerührt werden, damit sie gleichmäßig trocknen und grün bleiben.

Nachdem man sie aus dem Ofen genommen hat, schüttet man sie auf trockene, ausgebreitete Tücher und rührt sie 8 bis 14 Tage lang täglich wenigstens einmal um, damit sie noch nachtrocknen und nicht schimmeln. Erst nach dieser Zeit thut man sie in Beutel und hängt diese an einem trocknen Ort auf.

Vor dem Gebrauch werden sie sauber abgewaschen, dann in weiches Wasser eingeweicht und dann nach 8 bis 10 Stunden in demselben Wasser wie die frischen Erbsen gekocht.

475 Grüne Bohnen zum Winter zu bewahren.

1. Getrocknete.

Auf 8 Liter geschnittene grüne Bohnen 120 bis 125 Gramm Butter und ein halber Eßlöffel voll Salz. Hiermit werden sie auf's Feuer gesetzt und ohne Wasser in ihrer eigenen Brühe gelinde halb gar gedämpft. Hiernach läßt man die Brühe über Sieben ablaufen und trocknet die Bohnen wie die Schoten.

Vor dem Gebrauche werden sie ebenfalls gut abgewaschen und dann eingeweicht.

2. In Flaschen.

Die geschnittenen Bohnen werden ebenfalls kalt abgewaschen, mit nur wenig Wasser und Salz auf's Feuer gesetzt, einmal aufgekocht, heiß in Flaschen gefüllt, schnell mit Blase verbunden und dann 10 Minuten wie die Schoten in Heu gekocht.

476. Sauerampfer zu Suppen.

Der Sauerampfer wird gut verlesen, abgespült, mit einem Stück frischer Butter ein paar Mal aufgekocht, in Steintöpfe gefüllt, erkaltet mit Schöpsentalg begossen und dann verbunden.

477. Obst zu trocknen.

Aepfel und Birnen werden geschält, auch ungeschält getrocknet. Man schneidet sie in Viertel und nimmt das Kerngehäuse aus. Pflaumen und Kirschen werden nur abgestielt.

Da das Obst doch in der Regel in größeren Massen getrocknet wird, so ist es am zweckmäßigsten, besonders wenn es zum Verkauf bestimmt ist, eine gut eingerichtete Darre im Garten

selbst bauen oder eine Erddarre einrichten zu lassen. Letztere sind zwar bedeutend billiger und schneller herzustellen, liefern aber auch nicht so vollkommen schön getrocknetes Obst, als die gemauerten Darren, da es auf den Erddarren leichter den Rauch anzieht.

Gewöhnlich werden die Erddarren von solchen Leuten hergerichtet, welche sich ausschließlich hiermit beschäftigen und in ziemlich großem Umkreise zur Besorgung dieses Geschäfts herbeigeholt werden. Man thut gut, sich dieser Arbeiter zu bedienen und die Herstellung der Erddarren nicht ungeschickten Händen zu überweisen; denn es kommt sehr auf die Einrichtung derselben an, wenn das Obst langsam und richtig trocknen, nicht räucherig u. s. w. werden soll.

Man schüttet das Obst höchstens 5 bis 6 Centimeter hoch auf sogenannte Flaken — Weidenroste in viereckigen Rahmen, welche letztere oben und unten gleich hoch über dem Roste überstehen. — Die Hitze darf nur mäßig sein; das Obst muß alle Tage tüchtig umgerührt und das trockene ausgesucht werden. Pflaumen und Kirschen, die man am häufigsten auf Erddarren trocknet, müssen 2 bis 4 Mal des Tages umgerührt und durchgesammelt werden, je nachdem die Früchte mehr oder weniger reif und saftreich sind. Bei den Erddarren muß stetig Jemand die Aufsicht führen und ein richtiges, gelindes Feuer unterhalten, da sonst die Darre zu leicht abkühlen würde.

Hat man das Obst von der Darre heruntergenommen, so läßt man es wenigstens noch 14 Tage auf Tüchern ausgebreitet liegen, während welcher Zeit man es ebenfalls hin und wieder umrührt, damit es noch gehörig nachtrockne, ehe man es in Beutel steckt; geschieht dies zu früh, so schimmelt es leicht und wird auch eben so leicht wurmig.

Wenn man Birnen recht schön in ganz kleinen Portionen für den eigenen Tisch — da es zum Verkauf selten lohnen würde — trocknen will, so kocht man sie erst über gelindem Kohlenfeuer in Syrup halb gar, läßt sie dann gut abtropfen und trocknet sie langsam und vorsichtig. Wenn man die eben abgetropften Birnen in sehr grob gestoßenem Zucker wälzt und in der Sonne trocknet, so kann man sie zum Dessert verwenden.

Geschältes Obst wird theurer bezahlt als ungeschältes; dennoch verwerthet sich dieses meist besser, da es weniger Arbeitskräfte und Zeit erfordert und mehr ausgiebt, so daß die Einnahme in den meisten Fällen ziemlich gleich zu stehen kommt.

Einen bedeutenden Schaden erleidet man beim trocknen Obst durch gar zu langes Aufbewahren, und was man scheinbar an höheren Preisen gewinnt, hat man vorher schon häufig durch zu starkes Zusammentrocknen, oft auch durch Mäusefraß verloren.

478. Obst aufzubewahren.

Winterobst darf, wenn es sich gut halten soll, nicht vor Anfang Oktober abgenommen werden; Spätsommerobst nimmt man Ende September, frühes, wenn es reif ist, ab. — Viele nehmen das Obst früher ab, um es nicht stehlen zu lassen; das auf diese Art gerettete Obst verfault gewöhnlich in reichlichen Massen.

Man läßt das Obst sorgfältig pflücken, nicht schütteln, und zwar bei trockenem Wetter, sucht dann jede schlechte Frucht aus und trocknet das gute Obst, falls es sich feucht anfühlt, sorgfältig mit einem reinen Leinentuche ab. Bei Regenwetter lasse man niemals Obst abnehmen.

Dann nimmt man feste, trockene Körbe, legt jede Frucht behutsam hinein — die gestoßenen Früchte faulen bald — und stellt die Körbe an einen trockenen, kühlen, nicht zu hellen Ort, wo der Frost nicht eindringen kann, so lange, bis es draußen 4 bis 5 Grad friert; dann trägt man sie in den Keller. Ist dieser vorzüglich trocken, und leicht zu lüften, so kann das Obst früher hineingebracht werden. Hin und wieder läßt man dasselbe nun durchsammeln und wieder abtrocknen, damit das angefaulte das gesunde nicht anstecke.

Dasjenige Obst, welches man bis zum spätesten Frühjahr halten will, legt man in einen sehr trockenen Keller oder in eine kalte, strohfreie, dunkle Stube auf trockne Bretter immer so, daß eine Frucht die andere nicht berührt. Einige schütten das Obst auf Stroh, bevor sie es in Körbe thun und in den Keller tragen; doch büßt man hierbei gewöhnlich viel ein und braucht auch viel Raum; daher ist die erste Art und Weise, Obst aufzubewahren, vorzuziehen.

Wallnüsse nimmt man, sobald sie vom Baume herunterfallen und die grünen Schalen aufzuplatzen beginnen, sämmtlich vom Baume ab, löst sie aus den grünen Schalen und bringt sie an einen nicht von der Luft abgeschnittenen Ort, etwa in eine Kammer mit leicht zu öffnendem Fenster, oder auf den Boden. Hier fegt man sie ein- bis zwei-, später einmal täglich mit einem derben Strauchbesen durch, so daß sich durch das Umrühren die Fasern

abreiben. Dies thut man bis nahe an Weihnachten hin, damit sie gut trocken werden, die Kerne nicht schimmeln und zart bleiben. In starker Zugluft platzen die Holzschalen; Zugluft ist daher zu vermeiden. Vom Baume werden nach Abnahme der Früchte sämmtliche Blätter mit Stangen heruntergeschlagen, damit er den Herbst über an dieselben nicht zu viel Saft verschwende und dadurch das Wachsthum der Früchte im nächsten Jahre beeinträchtigt werde.

479. Sauerkohl zu machen.

Nachdem die Weißkohlköpfe (Kumst) von allen überflüssigen Blättern befreit, in Hälften getheilt und die dicken, tief hineingehenden Hauptstiele (Strünke genannt) ausgeschnitten sind, läßt man die feinblättrigsten, festesten Köpfe einzeln auf den feinsten Hobeln für den Tisch einhobeln und zwar nur bis zum Anfange des Stiels. Die Ueberbleibsel hiervon werden mit dem Uebrigen für das Gesinde auf gröberen Hobeln eingehobelt.

Dann nimmt man ungefähr auf zwei aufgehäufte volle Eimer gehobelten Kohl eine kleine Obertasse voll Salz, eine halbe Hand voll Kümmel, einige saure Aepfelstücke, 5 bis 6 Wachholderbeeren und, wenn man hat, auch einige Weinranken. Diese Gewürze rührt man mit dem gehobelten Kohl in einem größeren Gefäß tüchtig unter einander. Liebt man dergleichen nicht, so macht man ihn nur mit Salz ein, welcher Bereitungsart ich den Vorzug gebe.

Die Fässer, in welche man den Kohl einstampfen will, läßt man gehörig reinigen, tüchtig ausbrühen, spülen und dann mit Dill (Dillsamen) einbrühen, aber nicht mit Sauerteig ausstreichen; denn danach wird der Kohlsaft (Kumstsuppe) sehr trübe.

Nun läßt man den Kohl mit einer Keule fest einstampfen; der sich danach einfindende Saft wird abgeschöpft, aber nicht fortgegossen. Ist so das Faß voll gestampft, so bohrt man mit einer Stange Löcher bis auf den Boden des Fasses ein, gießt den abgeschöpften Saft wieder langsam über und läßt nun den Kohl an einem mäßig warmen Ort oder im Keller an Ort und Stelle ausgähren. Wenn dies geschehen und völliger Stillstand eingetreten ist, nimmt man den obersten, schlechten Kohl ab, legt sauber gescheuerte, in das Faß passende Bretter über und Steine darauf. So bleibt er den Winter hindurch stehen.

Alle 14 Tage längstens muß der Kohl wieder gereinigt werden, d. h. man wäscht und scheuert Steine und Bretter wieder ab, nimmt den weich gewordenen Kohl von oben fort, macht

inwendig das Faß mit einem reinen Lappen wieder sauber und beschwert den Kohl von neuem mit Brettern und Steinen.

Sind viel Kohlfässer zu besorgen, nimmt man jedesmal zur Reinigung zwei saubere Eimer halb voll Wasser und ein sauberes Waschtuch in den Keller. In einem Eimer werden Bretter und Steine abgewaschen, im anderen gespült.

480. Rothe Rüben einzusäuern und zu kochen.

Die Rüben werden abgewaschen, geschält und nochmals sauber gewaschen. Danach kommen sie in einen sauber gereinigten Kessel mit Wasser, aber ohne Salz, auf's Feuer und dürfen höchstens halb weich kochen. Alsdann nimmt man eine gut gereinigte und ausgebrühte Tonne oder ein Faß, bestreicht den Boden, wie auch reichlich eine Hand hoch die Wand desselben mit Sauerteig, legt die Rüben unzerschnitten dicht neben einander hinein, gießt durch ein Leinentuch kaltes Wasser auf, daß es gut übersteht, und stellt das Faß an einen warmen Ort zum Ausgähren und Säuern. Es setzt sich gewöhnlich ein weißer Schaum darüber; diesen nimmt man dann ab. Wenn die Suppe sauer ist, bringt man das Faß in den Keller und deckt die Rüben mit einem sauberen Leinentuch, Brett und Stein zu.

Jeden Sonnabend werden Tonne, Brett, Tuch und Stein mit kaltem Wasser gereinigt. Sollen die Rüben nur für das Gesinde gekocht werden, so nimmt man die dazu nöthige Quantität heraus, hackt sie fein, setzt sie in kochendem Wasser auf's Feuer, thut ein Lorbeerblatt, etwas Salz und einen guten Löffel Schmalz heran und rührt später etwas Mehl und Milch an. Je mehr Milch dazu gethan ist, desto besser pflegt es den Leuten zu schmecken.

Für den Tisch nimmt man sie nur an Barschtschsuppe.

481. Gemüse einzukellern und aufzubewahren.

Wenn das Gemüse im Oktober zum Winter ausgegraben ist, so läßt man es erst eine Zeit lang liegen, damit es etwas trockne und die erdigen Theile sich ablösen. Dann putzt man es, d. h. man nimmt alles überflüssige Grüne davon und nur den grünen Keim, das Herz genannt, mit den zunächst anstoßenden kleinen Blättern daran.

Alsdann nimmt man ganz trockenen Sand, schüttet immer eine Schicht Sand und legt darüber eine Lage Gemüse, die Keime nach außen gekehrt und so, daß die Wurzeln sich nicht berühren —

denn da faulen sie leicht —, dann wieder Sand und so abwechselnd, bis alles Gemüse eingekellert ist. Ganz nach oben kommt Sand.

Viele Gärtner feuchten den Sand und auch von Zeit zu Zeit das eingekellerte Gemüse an; da man aber nur selten einen recht trockenen und hellen Keller findet, so unterläßt man es lieber; in einem feuchten Keller fault das Gemüse danach zu leicht.

Zu Wrucken, die härter sind, schüttet man nur etwas Sand auf den Boden des Kellers; darauf werden die Wrucken aufgehäuft.

Weißkohl, den man frisch erhalten will, legt man — nachdem die schlechtesten äußeren Blätter entfernt sind — neben einander, daß ein Kopf den anderen nicht berührt, auf trockene Bretter in den Keller. Hat man einen zu feuchten Keller oder überhaupt nicht Platz, so bewahrt man den Kohl folgendermaßen: man gräbt ihn mit der Wurzel aus, macht schmale Gräben, so breit und tief, daß die Köpfe bequem hinein können und legt dann die Köpfe mit der Wurzel in die Höhe in diese Gräben hinein, doch so, daß ebenfalls ein Kopf den anderen nicht berührt und auch wenigstens mit 6 bis 8 Zoll Erde bedeckt werden kann. Die Erde wird dann dicht und fest wieder überschüttet und festgedrückt. Die Wurzel darf nicht mit in die Erde kommen, sondern muß über derselben hervorstehen. Auch muß die Erde um die Köpfe herum sehr festgetreten werden, damit sich nicht Wasser hineinzieht, und müssen zu diesem Eingraben überhaupt recht große, feste Köpfe gewählt werden. So hält sich der Kohl bis in's späte Frühjahr.

Zwiebeln werden von Mitte bis Ende September ausgegraben. Man breitet sie dann 4 bis 6 Zoll hoch auf dem Boden aus, damit das Kraut abtrocknen kann, und rührt sie ab und zu um, damit sie nicht stocken. Ist das Kraut trocken, so wird es abgedreht, nicht abgeschnitten, die Zwiebeln werden abermals auf dem Boden ausgebreitet und bei starkem Frost mit Decken oder dergleichen gut bedeckt. Diese Decken nimmt man aber beim Nachlassen des Frostes wieder ab, damit die Zwiebeln nicht keimen. Auch halten sich die Zwiebeln gut, wenn man sie in Netzen an trockene, nicht zu kühle Orte hängt. Hat man einen sehr trockenen Keller, so kann man sie auch dort aufhängen; sie keimen dort aber leichter.

Weißkohl, Wirsingkohl, Mohrrüben, Sellerie, Petersilie, Pastinak und rothe Rüben kann man auch einmieten. Man legt die verschiedenen Gemüse zusammen in eine Miete, damit man, wenn man eine öffnet, von allen Sorten

etwas in's Haus nehmen kann, und macht mehrere Mieten, damit die geöffnete nicht wieder zugedeckt werden darf, sondern gleich vollständig geräumt wird.

Die Mieten (Gruben) macht man nach Bedürfniß 6 bis 10 Fuß lang, 4 Fuß breit, 4 Fuß tief, legt das Gemüse, jede Sorte gesondert, hinein, dann oben über etwas dicht Stangen, darüber Stroh und dann Erde, welche man ein wenig abdacht, damit bei Regenwetter das Wasser nicht in die Grube zieht.

Blumen- und Rosenkohl stellt man im Keller mit der Wurzel in feuchten Sand, aber nicht zu dicht, und feuchtet den Sand hin und wieder schwach an.

482. Eier aufzubewahren.

Die beste Art, Eier aufzubewahren, ist, sie auf Eierbrettern zu halten. Solche Bretter sind mit runden Löchern versehen, in welche die Eier hineingestellt und worin sie von Zeit zu Zeit umgedreht werden. Will man viele Eier aufbewahren, so läßt man mehrere Bretter über einander zu einem Regal befestigen. Das Umdrehen der Eier ist die Hauptsache; aber fast demselben gleich ist es, daß die Eier stets an zwar frostfreien, aber doch kühlem, luftigen Orte stehen. Niemals dürfen sie in dumpfen, verschlossenen Räumen, oder in schlechter, verdorbener Luft aufgestellt werden.

Statt auf Eierbrettern kann man die Eier auch in Körben halten (nie in Töpfen) und sie alle 8 bis 14 Tage längstens in einen anderen Korb umlegen. Die hierdurch bewirkte leise Bewegung der Eier verhindert das Faulen derselben, und daß sich das Dotter ansetze.

Selbstverständlich wählt man nur ganz frische Eier zum Aufbewahren für den Winter, und zwar halten sich die im September gelegten am besten, da alsdann nicht mehr so heiße Tage und längere Nächte sind, ihnen die Hitze also nicht mehr so viel Schaden thun kann.

483. Hambutten zu trocknen.

Die Hambutten müssen zwar schön hochroth und reif sein, dürfen aber nicht Frost bekommen haben. Man schneidet sie in Hälften, nimmt die Samenkörner sehr sorgfältig mit einem kleinen Messerchen heraus, legt die ausgehöhlten Schalen auf Bleche, die mit Papier bedeckt sind, und trocknet sie im Ofen, nachdem das Brot herausgenommen worden ist, bei offenen Klappen.

Man rührt sie hin und wieder um, steckt sie, wenn sie trocken sind, erst nach 8 Tagen in einen Beutel und verwendet sie zu Saucen u. dgl.

484. Morcheln und Trüffeln zu reinigen.

Man wäscht die Morcheln mehrere Male in Wasser ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie dann heraus und wäscht und spült sie dann noch drei bis vier Mal in heißem Wasser. Sind die Morcheln sehr groß, so kann man sie ein bis zwei Mal durchhacken, dann spült sich der Sand leichter heraus.

Die Trüffeln weicht man, damit die erdigen Theile sich ablösen, etwas ein und bürstet sie dann mit einer scharfen Bürste so lange, bis die Schale klar ist. Zum Gebrauch werden sie dann geschält.

485. Trüffelbutter zu machen.

Die Schalen und Abgänge von den gut gereinigten Trüffeln werden fein gehackt und mit guter frischer Butter — die Trüffeln müssen knapp damit bedeckt sein — tüchtig durchgekocht, aber nicht gebraten, und danach die Butter durch ein feines Sieb gedrückt und zu Saucen und Farcen verwendet.

486. Krebsbutter zu machen.

Nach sorgfältiger Absonderung der Eingeweide, Augen und Anhängsel der Krebse stößt man die reinen Krebsschalen in einem Mörser klein, thut sie mit so viel Butter, daß die Schalen reichlich zur Hälfte darin liegen, auf's Feuer, gießt etwas Wasser dazu, damit die Butter nicht bratet, und läßt sie tüchtig kochen.

Ungefähr nach einer Viertelstunde gießt man wieder etwas kochendes Wasser zu, drückt die Butter durch ein Sieb oder einen Durchschlag ab und gießt sie in einen Topf. Alsdann gießt man nochmals kochendes Wasser auf die Schalen, daß sie reichlich darin liegen und die Butter sich nach oben zieht, läßt sie wieder tüchtig kochen (ein paar Minuten lang), thut die Flüssigkeit zu der vorigen und spült dann die Schalen noch gut mit kochendem Wasser ab.

Danach nimmt man die rothe Butter oben von der Flüssigkeit ab.

487. Kastanien oder Maronen zu schälen und zu bereiten.

Von den Kastanien wird die äußere Schale mit einem Messer abgelöst, dieselbe dann in Wasser mit ein klein wenig Salz fast

gar gekocht und danach die braune Haut abgezogen. Dann werden sie in einer Plinzenpfanne mit Zucker und etwas Butter braun gemacht und zu feinen Gemüsen, Ragouts u. dgl. verwendet.

Will man sie mit frischer Butter zum Thee oder zu kaltem Aufschnitt und dgl. geben, so kocht man sie in der Schale in etwas gesalzenem Wasser so lange, bis die Spitzen oben an den Schalen platzen.

488. Zucker zu bräunen.

Man feuchtet den Zucker mit so viel Wasser an, daß er davon ganz voll gezogen ist, legt ihn auf eine Plinzenpfanne, stellt dieselbe auf schwaches Feuer; läßt den Zucker schmelzen und rührt, damit derselbe nicht anbrenne, mit einem Löffel fortwährend am Boden der Pfanne, bis der Zucker dunkelbraun ist, nimmt sich aber dabei in Acht, daß er nicht in's Feuer läuft, denn er schäumt wie Butter.

489. Carry-Pulver.

190 Gramm Koriandersaat, 45 Gramm Kümmel, 10 Gramm Kardamome, 90 Gramm Tummerik, 15 Gramm Ingwer, 20 Tropfen Cinamoöl, 10 Tropfen Nelkenöl, 10 Tropfen Muskatnußöl.

Nachdem von den ersten 5 Ingredienzien jede sorgfältig gereinigt und zu ganz feinem Pulver gestoßen ist, setzt man jede Sorte allein an's Feuer zum Trocknen und mischt es dann gut unter einander. Wenn es ganz kalt ist, setze man die Oele dazu, mische dies gut durch einander und reibe es in einem Mörser fein. Alsdann wird es in Flaschen aufbewahrt. Dieses Quantum reicht etwa auf 2 bis 3 Mal. Man thut gut, das Pulver in der Apotheke bereiten zu lassen.

490. Soda-Bikarbonata.

Zu einem Stück Fleisch von 2 bis 3 Kilogramm nimmt man ungefähr 10 Gramm Soda-Bikarbonata. Man thut es mit dem kalten Wasser und dem Fleisch zusammen in den Kochtopf. Dasselbe ist ein feines, weißes Pulver, durchaus unschädlich und giebt dem Wasser nur Weiche, keinen Nebengeschmack.

Einundzwanzigster Abschnitt.

491. Schweine einzuschlachten.

Tags vorher, ehe man die Schweine schlachten lassen will — in größeren Landwirthschaften ist es üblich, etwa sechs auf einmal zu schlachten —, sorgt man dafür, daß die dazu nöthigen Geräthschaften gereinigt und zurecht gestellt werden, als: Kessel, Balgen, Fässer, Töpfe, Eimer, eine Fleischbank, Holzstange und Spartel zum Aufhängen der Schweine. Hat man einen Ort, wo die Kessel schon vorher aufgestellt werden können, so thut man dies und läßt sie am Tage vorher voll Wasser tragen, auch noch in einem Fasse reichlich Wasser zur Aushülfe besorgen; ferner sorgt man für ein Gefäß zum Brühen der Schweine und für hinreichende Gefäße, Speck und Fleisch aus der Hand zu legen. Auch bestellt man die nöthige Hülfe von Frauen oder Männern und läßt die nöthigen Gewürze stoßen und vorbereiten.

Morgens, wenn der Fleischer kommt, läßt man sofort Feuer unter die Kessel machen, auch muß Jemand zum Blutauffangen bereit sein. Wenn das Blut aufgefangen ist, thut man ein klein wenig Salz hinein und rührt es fortwährend um, bis es ganz abgekühlt ist; ohne dies Verfahren würde es gerinnen.

Wenn alle Schweine geschlachtet, gebrüht und gereinigt sind, werden sie ausgenommen und bleiben zum Auskühlen hängen. Leber, Lunge, Herz und die ausgeschnittenen Kehlstücke mit der daran befindlichen Zunge (Kehlbraten genannt), welche gleich nach dem Ausnehmen ausgeschnitten werden, wässert man bis zu weiterer Benutzung ein. Die Milz wässert man nicht ein, da sie im Wasser schwarz wird. — Das Blut vom Kopfe wird rein abgewaschen, damit es nicht gerinnt und das Fleisch dadurch beim Einsalzen ungenießbar wird.

Dann werden die Därme umgedreht, tüchtig abgewaschen, danach fünf bis sechs Mal mit Stroh, dann noch zwei Mal mit Salz gescheuert, welches beides auf folgende Art geschieht: Man gießt nur wenig lauwarmes Wasser auf, nimmt in jede Hand ein Bündelchen Stroh und reibt hiermit tüchtig die Därme, ungefähr 2 bis 3 Minuten, dann gießt man etwas Wasser zu, spült sie darin und streicht sie aus dem Wasser ab, worauf man dies Verfahren noch drei Mal wiederholt. Zuletzt gießt man kein Wasser auf, sondern schüttet auf die Därme von einem Schwein

eine Hand voll Kochsalz, scheuert sie tüchtig damit durch, spült sie ab, wiederholt dies Verfahren noch einmal und wässert sie dann in reinem Wasser ein. Danach giebt man alle 2 bis 3 Stunden frisches Wasser und verwendet, je nachdem man mit der Arbeit fertig wird, die Därme am zweiten oder dritten Tage zur Wurst.

Sind die Schweine am Tage nach dem Schlachten erkaltet, dann nimmt man das Flohm- oder Nierenfett heraus; danach werden die Häschen oder Märchen herausgeschnitten, und wird nun folgendermaßen das Schwein zerlegt:

Man läßt den Kopf drei Finger breit hinter den Ohren vom Rumpfe hauen, die Füße abhauen, einen drei bis vier Finger breiten Rückstrang — vom Schwanze bis zum Kopfe der Länge nach — auslösen, doch so, daß das Rückgrat mitgehauen wird. Will man einen Genickbraten hauen lassen, so wird dieser wie eine Verlängerung und Verbreiterung dieses Rückgrats zwischen den Schulterblättern nach jeder Seite bis dicht an diese heran durchgehauen. Er wird mit dem Rückgrat zusammenhängend ausgelöst und hernach von demselben abgehauen. Dann läßt man die Rippenstücke, jedoch nicht zu dünn, sondern so auslösen, daß ein bis zwei Finger dick Fleisch darüber ist; zuletzt läßt man die Seiten recht glatt putzen und alles überflüssige magere Fleisch fortschneiden. Die Schinken schneidet man ab, damit sie beim Einsalzen nach unten in's Gefäß kommen können.

Während man die Schweine zerlegt, bringt man allmälig das Fleisch zur sächsischen Wurst, zur Sülze u. dgl. in den Kessel, damit es schnell gar kocht und zum Schneiden erkaltet. Während des Kochens schöpft man das Fett ab. Das rohe Fleisch zur Wurst fängt man auch gleich an zu schneiden und zu hacken. Man thut am besten, zuerst die Braunschweiger Wurst vorzunehmen, da ihre Bereitung die mühsamste ist und ohne Unterbrechung beseitigt werden muß. Denn wenn das Fleisch erst wieder sehr steif und kalt wird, so bleiben beim Stopfen der Wurst leicht Lücken zwischen demselben. Alsdann geht man an die Bereitung der Fleischwurst, dann an die der Blutwurst, dann an Hackfett, Lungenwurst u. s. w. Zu Eisbein und Sülze legt man nach Bedarf Köpfe und Füße zurück. Auch die Rippenstücke (Rippenspeer), sowie alles das Fleisch, welches man frisch verbrauchen will, sondert man ab; alles übrige wird eingesalzen.

Auf ein abgestrichenes Liter Kochsalz nimmt man 30 Gramm Salpeter und auf ein gutes und fettes Speckschwein 3½ bis

4 Liter Salz, etwas weniger natürlich, wenn es nicht sehr fett ist; dann mischt man die Hälfte des Salpeters mit dem Salz gut unter einander, mit der anderen Hälfte des Salpeters reibt man die Schinken noch allein ein, ehe man sie mit dem Salz reibt; besonders am Beinknochen muß recht tief hineingerieben werden. Ueberhaupt ist das Reiben des Fleisches mit dem Salz eine große Hauptsache, auf welche die Fleischer häufig aus Bequemlichkeit nicht sehr achten. Am Beinknochen muß ebenfalls Salz tief hineingesteckt werden. Man verpackt in einem dichten, am besten länglichen und tiefen Gefäß das Fleisch derart, daß die Schinken nach unten in's Gefäß zu liegen kommen, Schultern und Speck weiter herauf, und daß die Schwarte am Fleisch nach unten zu gelegt wird, damit das Salz stets recht in's Fleisch eindringen kann. So läßt man es 12 bis 24 Stunden unbeschwert, aber zugedeckt stehen; dann legt man tüchtig Steine darauf und dreht, wenn die Lake nicht bis oben steht, das Fleisch nach 14 Tagen so um, daß das trocken liegende in die Lake und die Schwarte nach oben zu liegen kommt. Wenn die Lake im Gefäß jedoch über dem Fleisch steht, so dreht man nur die obersten Stücke um und läßt das übrige Fleisch unberührt. So läßt man es dann noch 8 bis 14 Tage, je nachdem die Schinken groß und fett sind, liegen und hängt es dann so in den Rauch, daß derselbe nur kalt heranschlägt. In drei, spätestens vier Wochen muß das Fleisch bei gleichmäßigem Räuchern gut sein.

492. Eintheilung beim Einschlachten.

Manche braten Speckseiten zu Schmalz aus oder machen Hackfett davon; ich bin nicht dafür, weil sich Speck sehr viel länger und besser hält. Manche nehmen auch Schinken oder Schulter zur Wurst; ich würde dies auch nicht anrathen, weil sich der Schinken besser als Schinken, denn als gehacktes Fleisch in der Wurst verwerthet. Außerdem salzen Viele alles Fleisch ein und lassen Nichts oder nur sehr wenig frisch; dies würde ich auch nicht thun, weil frisches Fleisch gesünder ist als gepökeltes.

Wenn z. B. 6 Schweine geschlachtet werden, — es wird hierbei an eine größere Landwirthschaft gedacht —, so würde folgende Vertheilung die zweckmäßigste sein:

2 Genickbraten werden wie Rinderbraten eingekocht,
2 Genickbraten werden frisch gebraten,
6 Rippenstücke ebenfalls zum Braten aufbewahrt,
2 Rippenstücke, etwas Rückstrang und einige Füße zu Suppe und Gemüse verwendet.

Zur Karbonade nimmt man die nöthigen Fleischstücke nur von einem Schweine. Es wird von diesem der Rückstrang nicht ausgelöst, sondern gerade durchgehauen, dann ein handbreites, dem Rücken zunächst liegendes Rippenstück der Länge nach abgelöst, ohne jedoch Speck und Schwarte mit durchzuhauen.

Die Häschen bleiben zum Braten liegen.

Zu Blutwurst werden verwendet 6 Kehlbraten, 6 Herzen, 4 Bauchstücke und das Fett von 2 Rücksträngen;

zu Braunschweiger Wurst das zarte, magere Fleisch zunächst am Rücken unter den Rippen und das nöthige Fett;

zu Fleischwurst 6 Bauchstücke, alles von den Seiten abgeputzte Fleisch, und ist dies nicht fett genug, auch 1 Rückstrang;

zu Eisbein 6 bis 8 Hinterfüße;

zu Sülze 2 Köpfe;

zu rohem Hackfett 2 Bauchstücke und alles übrige rohe Fett und Schwarten;

zu Schmeer das Flohmfett von 4 Schweinen;

zu Schmalz das Flohmfett von 2 Schweinen und alles Fleckfett.

Es ist anzurathen, Schinken, Schultern oder Speck nicht zu Wurst oder Hackfett zu nehmen, sondern dies stets einzusalzen und zu räuchern. Das übrige rohe Fleisch, Füße u. dgl. wird eingesalzen, das übrige gekochte Fett zu Hackfett verwendet, die übrigen Därme, Schwarten, Fleischstückchen u. s. w. und auch die Lunge werden, wenn sie nicht zu Wurst verwendet, zum Schwarzsauer für das Gesinde genommen.

Ob man noch mehr oder weniger frisches Fleisch zurücklasse, richtet sich, außer nach dem Wetter, auch noch nach der Zahl der Tischgäste: wie denn überhaupt die oben angegebene Eintheilung in jeder Wirthschaft, je nach dem Umfange derselben, eine andere sein dürfte, da sich unmöglich für jedes Haus dieselbe Wirthschaftsregel feststellen läßt.

Mehr Schmalz oder mehr Schmeer zu machen richtet sich auch danach, ob man in seiner Wirthschaft über viel Butter zu gebieten hat; ist dies nicht der Fall, so kann man etwas mehr Schmalz machen. Speck und Schmeer halten sich aber besser als Schmalz, und kann man dieses beides lieber im Sommer ausbraten; es wird dann immer noch wohlschmeckender sein, als bis in den Sommer aufbewahrtes, ausgebratenes Schmalz.

Will man geräucherten Speck ausbraten und daraus recht weißes und zartes Schmalz gewinnen, so schneidet man die Schwarte und die Unterseite vorher ab und verwendet solche in Erbsen u. dgl.

493. Blutwurst — sächsische.

Die hierzu bestimmten Kehl- oder Bauchstücke, Zungen, Herzen und Rückstränge werden nicht gar zu weich gekocht und, völlig erkaltet, klein würflig geschnitten. Die Schwarte läßt man nach Belieben fort oder schneidet sie mit.

Die Leber sehnt man ab, schneidet sie in Stücke, hackt sie ganz fein und reibt sie durch einen Durchschlag, damit jedes Fäserchen zurückbleibt. Dann nimmt man von dieser Leber so viel auf das geschnittene Fleisch, daß nach gutem Umrühren die kleinen Stückchen damit mäßig bewälzt sind. Dies Umrühren muß jedoch sehr lose und vorsichtig geschehen, damit man die kleinen Stückchen nicht ganz zerquetsche. Ist das Fleisch sehr weich, so rühre man zuvor etwas durchgesetztes Blut darunter, damit das Umrühren leichter gehe. Dann thut man dazu gestoßenen Pfeffer, Gewürz, etwas Kreidenelken, im Ofen getrockneten und durch ein Sieb geriebenen Majoran, fein geriebenen weißen Ingwer, Salz und einen tüchtigen Theil fein gehackter Zwiebeln. — Salz, Pfeffer, Ingwer und Zwiebeln sind die Hauptgewürze.

Dann rührt man durch einen Durchschlag zunächst gut umgerührtes Blut dazu, sodann etwas zerstoßenes Schmalz und ein wenig Fleischbrühe und rührt nun Alles gut durch.

Wieviel Blut man dazu zu nehmen hat, bleibt dem Geschmack überlassen; allerdings darf nicht zu wenig davon hineinkommen, da gerade dieses der Wurst ihren eigenthümlichen Geschmack verleiht; zu viel Blut wieder würde die Wurst sehr trocken und strengschmeckend machen. Auch muß die Wurst recht fett sein, wenn sie sich gut halten soll; deshalb rathe ich, ein Scheckwürstchen zu kochen, und im Fall die Wurst nicht fett genug ist, noch etwas zerflossenes Fett hineinzunehmen. Mit dem Salzen sei man vorsichtig, da das Blut häufig schon beim Auffangen sehr stark gesalzen wird und also die Wurst leicht versalzen werden kann. In jedem Falle hüte man sich aber, zu wenig zu salzen, da die Gewürze in der warmen Wurst stets strenger schmecken als in der kalten.

Man stopfe die Masse in die dicksten krausen Därme nicht sehr fest, da das Blut quillt, und lasse die Würste ¾ bis 1 Stunde in der etwas gesalzenen Fleischbrühe langsam gar kochen; die

allerdicksten Würste müssen in der Regel noch länger als eine Stunde kochen, nämlich so lange, bis aus ihnen kein Blut mehr quillt, sobald man mit einer Nadel hineinsticht. Man rühre sie sehr wenig und steche auch nicht zu viel mit einer Nadel, denn mitunter platzen sie gerade da, wo man sie sticht. Auch müssen sie sehr bequem, nicht gedrängt, in der Fleischbrühe liegen.

Sobald die Wurst gar ist, lege man sie zum Abkühlen auf Stroh, und wenn sie kalt geworden, hänge man sie an einen trockenen, frostfreien Ort.

Wurst, die man längere Zeit frisch erhalten will, stecke man, wenn sie ganz erkaltet ist, in warmes Fett, daß jedes Stellchen derselben dicht damit überzogen ist. Man bewerkstelligt dies am leichtesten in einer Schüssel und nimmt dazu das von der Wurst beim Kochen abgeschöpfte Fett. Zum Gebrauch stecke man dann die Wurst einen Augenblick in kochendes Wasser. Die so aufbewahrte Wurst schmeckt wie ganz frische.

494. Leberwurst.

1. Mit Zwiebeln.

Die Leber wird fein gehackt und durchgeschlagen. Dann nimmt man auf eine Leber ½ Liter Zwiebeln, die man zerschnitten in sehr reichlichem Fett weich kocht und durchschlägt — das Fett wird mit hinein genommen —, einen guten Theil würflig geschnittenes, gekochtes, mehr fettes als mageres Fleisch, Salz, tüchtig Pfeffer, etwas Gewürz und, wenn man es liebt, ein ganz klein wenig Kreidenelken, stopft diese Masse nicht zu fest in die dicksten, glatten Endendärme und läßt sie in recht reichlicher, etwas gesalzener Fleischbrühe langsam — ungefähr 1 Stunde — ziehen und nur zuletzt etwas stärker kochen. Auch muß man die Würste nicht viel rühren oder stechen, weil sie sehr leicht platzen.

Statt des würflig geschnittenen Fleisches kann man auch rohes, mehr fettes als mageres Fleisch schaben; dies muß man dann aber in einem Reibenapf sehr sorgfältig mit der Leber verbinden. Man nimmt dann zu zwei Theilen Leber einen Theil Fleisch. Auch kann man diese Wurst mit geschälten und fein scheibig geschnittenen Trüffeln würzen.

2. Süße Leberwurst.

Die Leber wird ebenfalls fein gehackt und durchgeschlagen. Dann werden hineingethan: Kochzucker, Kaneel, etwas Rosinen und Korinthen, geriebene Semmel, einige ganze Eier, reichlich

Schmalz, etwas Salz und ein klein wenig Kreidenelken. Alles wird gut durchgerührt, in dünne Därme gestopft, gar gekocht und hernach in Schmalz aufgebraten.

495. Fleischwurst.

1. Gewöhnliche.

Hierzu nimmt man alles Fleisch, welches man vom Speck abschneidet, wenn man die Seiten putzt, mit Ausnahme des blutigen und des Fleisches, welches sich unter den Rippen dicht am Rückgrat befindet, ganz mager ist, zart hellroth aussieht, und welches man zu Braunschweiger Wurst zurücklegt. Ferner nimmt man dazu die übrigen Bauchstücke und von den fetten Rücksträngen so viel, daß die Masse fett genug davon wird. Das Fleisch wird geschnitten, fein gehackt, jedoch auch wieder nicht übertrieben fein, und dann mit gestoßenem Pfeffer, etwas Gewürz, Majoran, Salz und etwas Kardamome vermengt, welche man nach Belieben auch fortlassen kann. Dies Alles arbeitet man gleichmäßig durch, stopft es in die dünnsten Därme und hängt die fertigen Würste über Stangen an einen trockenen, kalten, jedoch frostfreien Ort. Man kocht und bratet sie frisch, läßt sie aber auch räuchern, wonach man sie ebenfalls aufgebraten oder auch roh verspeist.

Man hüte sich, besonders bei dieser Wurst, sie zu versalzen; sie schmeckt dann nach langem Hängen wie gepökelt.

Auch kann man einen guten Theil gehackte Zwiebeln, auf 2 Kilogramm Fleisch einen Tassenkopf voll Wasser oder Fleischbrühe nehmen und diese Masse auch beliebig durch etwas geriebenes Weißbrot vermehren. Die so bereitete Wurst hält sich aber nur kurze Zeit und muß in spätestens 8 Tagen verzehrt sein.

2. Saucischen.

Man nehme 1 Kilogramm mageres, fein gehacktes Schweinefleisch, ½ Kilogramm würflig, recht fein geschnittenes Schweinefett aus der Seite, was man auch mithacken kann, wenn man will, etwas Pfeffer, Salz und ein wenig Nelken. — Hierauf koche man ca. 660 Gramm gutes Rindfleisch zu einer kräftigen Brühe, doch ohne Salz, bis auf ungefähr ¼ Liter ein. Die Brühe muß so schmecken, als wäre dennoch Salz daran. Diese Brühe wird durch ein Sieb gegossen und mit allem Fett zu dem gehackten Schweinefleisch gethan. Nachdem nun Alles tüchtig durchgerührt, in die dünnsten Schweinedärme oder mittelgroßen Schöpsendärme gefüllt ist, werden kleine Würstchen von der Länge

eines Fingers abgebunden. Nun hängt man sie 24 Stunden in kalten Rauch; sollen sie gegessen werden, so müssen sie in heißes Wasser gelegt, 10 Minuten bis ¼ Stunde kochen.

Meistentheils nimmt man die Würstchen beim Speisen in die Hand, da beim Zerschneiden die Brühe verloren geht, die ihnen den feinen Geschmack giebt. Sie bleiben höchstens 8 Tage schön frisch; daher ist es gut, nicht zu viele auf einmal zu machen.

496. Braunschweiger Wurst.

1. Von Schweinefleisch.

Auf 3 Kilogramm Fleisch, wovon nach Belieben ein Darittheil Rindfleisch sein kann und ein Dritttheil Fett sein muß, nimmt man 130 Gramm Salz, 15 Gramm Pfeffer, 10 Gramm Salpeter, einen Theelöffel Zucker. Das Fleisch und Fett wird fein geschabt, mit den Gewürzen vermengt und sehr fest, so daß keine Luftblasen entstehen, in glatte Rinderdärme gestopft und fest zugebunden, oder in die Fliesen — so nennt man die Haut vom Nierenfett — eingewickelt. Alsdann legt man die Wurst in ein Gefäß, besalzt sie etwas und läßt sie 10 bis 15 Stunden so stehen, während welcher Zeit man sie öfter umdreht, damit der Darm von allen Seiten das Salz einzieht. Danach hängt man die Wurst 1 bis 2 Tage im Zimmer auf Stangen zum Trocknen, bewickelt sie dünn, oder besser gar nicht, und hängt sie 6 bis 8 Tage in kalten Rauch.

Bei dieser Wurst darf man das schon geschabte Fleisch nicht lange stehen lassen; es bekommt dann selten eine schöne Röthe, wird vielmehr leicht schwärzlich. Man muß das geschabte Fleisch sofort zubereiten, fest stopfen und zubinden.

2. Von Rindfleisch.

1½ Kilogramm geschabtes Rindfleisch und ½ Kilogramm fein geschabtes Schweinefett werden mit einem Theelöffel voll Zucker, 10 Gramm Salpeter, 80 Gramm Salz und 10 Gramm Pfeffer tüchtig zusammengerührt und weiterhin behandelt wie die Wurst von Schweinefleisch.

Wer ängstlich ist, rohes Schweinefett zur Wurst zu nehmen, kann sie auch statt dessen mit ausgebratenem Schmalz anfertigen. Allerdings ist sie dann nicht vollkommen so wohlschmeckend.

497. Grützwurst.

Sie wird ähnlich wie die Blutwurst bereitet; statt des Fleisches nimmt man dick ausgequollene Perlgraupe und statt

des geschnittenen Fettes einen guten Theil klein würflig geschnittene Schwarten, außerdem aber auch, wie bei der Blutwurst, zerflossenes Fett, in welchem man jedoch die fein gehackten Zwiebeln etwas dämpft, ehe man sie zur Masse thut. Dann kommen, wie bei der Blutwurst, folgende Gewürze dazu: Pfeffer, Gewürz, etwas Kreidenelken, Majoran und Salz. Man stopft die gut durchgearbeitete Masse in die allerdicksten Därme, läßt sie langsam 1 bis 1½ Stunde kochen und verspeist sie, nachdem sie in Fett aufgebraten sind.

498. Reiswurst.

Reis wird dick in Wasser ausgequollen; dann kommen Rosenzucker, Kaneel, Rosinen, Korinthen, Kochzucker, zerflossenes Fett und ein wenig Salz hinein. Die gut durchgearbeitete Masse stopfe man nur lose in die glatten Darmenden und koche sie in etwas gesalzenem Wasser, bis die Därme gar sind, etwa eine halbe Stunde. Wenn man die Wurst speisen will, brate man sie unzerschnitten in Schmalz auf, erwärme sie aber hierzu vorher in etwas heißem Wasser.

499. Lungenwurst für das Gesinde.

1. Von roher Lunge — geräuchert.

Die Lunge, das blutige Fleisch und auch sonstige Ueberbleibsel von rohem Fleisch oder Fett werden klein geschnitten und etwas durchgehackt. Dann kommen Pfeffer, Gewürz, Majoran und Salz daran. Diese Masse wird tüchtig durchgearbeitet, in die übrigen dünnen Därme gestopft und 6, höchstens 8 Tage geräuchert. Man koche sie dann in Wasser ab und gebe sie zu Brei, Erbsen u. s. w.

2. Von gekochter Lunge mit Blut.

Man koche die Lunge, das blutige Fleisch und eine zur Masse passende, reichliche Menge Schwarten weich, schneide dies Alles klein würflig, rühre es mit Blut durch einander, nehme Pfeffer, Gewürz, Majoran, Salz, auch etwas Fett dazu, nach Belieben auch Zwiebeln, stopfe die Masse in die übrigen dicksten Därme und koche sie langsam gar, nach Verhältniß der Darmdicke in ½ bis 1 Stunde und hänge sie dann an einen kalten, trockenen Ort. — Hat man viel von dieser Wurst, so kann man auch die Hälfte derselben 2 bis 4 Tage räuchern, um sie länger zu halten. Ebenso kann man auch die Masse zu dieser Wurst durch ausgequollene Grütze oder Graupe vermehren.

500. Eisbein.

Man nehme die Hinterfüße vom Schwein, da an diesen mehr Fleisch ist, als an den Vorderfüßen, lasse sie tüchtig reinigen, daß sie recht zart sind, in Stücke hauen und einwässern. Nach 4 bis 8 Stunden schichte man das Fleisch abwechselnd mit geschälten Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, engl. Gewürz, einigen Kreidenelken, einigen Pfefferkörnern, sehr reichlich Salz und nach Belieben auch einige Citronenscheiben ohne Kerne in einen gut emaillirten Topf, gieße reichlich Wasser und so viel Essig auf, daß es scharf sauer schmeckt, lasse es kochen, schäume es aus und nehme es vom Feuer, wenn es reichlich halb weich ist. Dann nehme man das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus und bringe es gleich in kaltes Wasser, wasche und säubere es mit einem Messer und lege es in frisches, kaltes Wasser.

Die Brühe gieße man durch ein Sieb, schöpfe gleich das Fett ab, lasse sie stehen, bis sie klar ist, stelle sie dann mit Zurücklassung des Bodensatzes mit dem Fleisch zusammen wieder an's Feuer und koche das Fleisch nun weich. Ist dies geschehen, so lege man das Fleisch in Töpfe, gieße die Brühe durch ein feines Haarsieb über und bewahre die Töpfe am frostfreien Ort. Will man das Eisbein lange aufbewahren, so gieße man Schmalz darüber.

501. Sülze.

Der Kopf wird abgekocht und das Magere davon klein würflig geschnitten; das Fette bleibt zurück, und wer die Schwarte nicht liebt, kann auch diese fortlassen. Das kleingeschnittene Fleisch wird sodann in einen Tiegel oder Topf geschüttet und so viel Brühe aufgegossen, daß das Fleisch nur sehr knapp darin liegt, nicht schwimmt. Ist die Brühe sehr kräftig, so nimmt man etwas Wasser darunter; denn mit starker Brühe gekocht, steht die Sülze, wenn sie erkaltet, sehr leicht vom Gefäß ab. Dann kommen Salz, ein fest gebundenes Bündelchen Majoran — welches nach dem Kochen wieder herausgenommen wird —, etwas fein würflig geschnittene Citronenschale, ein guter Theil fein gehackte Zwiebeln und etwas Essig heran. Hiermit läßt man das Fleisch gut durchkochen, hebt es dann vom Feuer, rührt gestoßenen Pfeffer und Gewürz unter, läßt es eine Weile ruhig stehen, damit alles Fett abgeschöpft werden kann, schüttet es in beliebige, mit Wasser ausgespülte und nicht wieder getrocknete Gefäße und gießt, wenn die Masse erkaltet ist, etwas Fett über. Auf diese Weise hält sich die Sülze, da die Luft nicht zutreten kann

außerordentlich lange. Ehe man die Sülze ausstürzt, nimmt man das Fett sorgfältig ab und verwendet es anderweitig.

Man giebt kalte Senfsauce oder auch Essig und zu diesem nach Belieben Provenceröl und gehackte Petersilie dazu. Uebrigens läßt sich die Sülze auch von Kalbfleisch bereiten.

502. Schwarzsauer für das Gesinde.

Man nimmt hierzu die überflüssige Wurstsuppe, welche man zu diesem Zwecke sorgfältig aufhebt, schneidet den Magen und alle übrigen Därme klein und läßt sie darin beinahe weich kochen. Dann schüttet man hinein, was man etwa noch von rohen und gekochten Fleischstückchen übrig hat, thut getrocknetes Obst dazu, salzt, wenn es nöthig ist, und läßt Alles weich kochen. Dann rührt man Blut und Essig mit Roggenmehl gleichmäßig zusammen, gießt es zur Brühe, läßt diese bei recht fleißigem Umrühren noch einmal aufkochen und schöpft das fertige Schwarzsauer dann sehr schnell aus, damit es nicht anbrenne oder nach dem Gefäß schmecke, wenn man in einem kupfernen Kessel gekocht hat. Das Schwarzsauer muß sauer genug und nicht zu dünn sein.

Man bewahrt es in irdenen oder Steintöpfen am kühlen Ort, wärmt es zum Gebrauch nach Bedarf auf und giebt dazu Kartoffeln.

Bei sehr flauem Wetter hält es sich nur 14 Tage.

503. Sogenanntes Schmeer.

Das Flohmfett (Nierenfett) wird aus der Haut ausgelöst, mit Salpeter und Salz gehörig durchgeknetet, daß es wie Butter ist; dann wird es zusammengeklopft, in die Haut eingewickelt, aber recht fest und käseartig geformt. Man kann jedes Schmeer ungefähr 3 bis 4 Kilogramm schwer machen, bewahrt es dann auf reinen, runden Brettchen, jedes Stück allein, und verbraucht es nach Bedarf. — Man kann es im Sommer zu Schmalz ausbraten.

504. Schmalz von Schweinen und Gänsen.

Man nimmt am besten die Hälfte Flohmfett vom Schwein zu Schmeer, die Hälfte zum Schmalz. — Es wird hier eine Landwirthschaft angenommen, in der man 5 bis 6 Schweine auf einmal schlachtet; ist die Wirthschaft kleiner und wird nur ein Schwein geschlachtet, so bratet man gewöhnlich alles Fett aus.

Das Fett wird klein geschnitten, und über gelindem Feuer so lange gebraten, bis die Grüben dunkelgelb werden wollen und das Fett im Löffel kocht. Soll das Fett zum Backen verwendet werden, so thut man nichts hinein; will man es zum

Brot verwenden, so thut man nach Belieben Zwiebeln, Aepfel und Majoran dazu.

Die mit dem Schmalz gefüllten Töpfe verbindet man fest und stellt sie an einen trockenen, kühlen Ort.

Das von den Därmen abgelöste Fleisch wird, nachdem es gut abgewässert ist, ebenso zubereitet; auf ganz dieselbe Art verfährt man mit dem Gänsefett.

Die Grüben vom Gänsefett werden gewöhnlich bei der ersten Abendmahlzeit verzehrt; die Grüben vom Schweinefett werden mit Salz durchgehackt, fest in einen Topf gepackt und dürfen nicht zu lange aufbewahrt werden, weil sie leichter verderben als anderes Fett.

505. Hackfett.

1. Rohes.

Hierzu nimmt man Rückstränge und Bauchstücke, die man zur Wurst nicht mehr verwenden will, schneidet Alles klein, läßt es dann mit Salz und etwas Salpeter fein durchhacken, packt es fest in einen Topf, streut stark Salz über, legt ein rundes Brettchen und dann einen Stein darauf, verbindet den Topf und bewahrt ihn an einem kalten, aber frostfreien Ort. Vom Frost platzt nämlich der Topf.

2. Gekochtes.

Wenn man viel Schweine auf einmal schlachtet, so finden sich auch wohl übrig bleibende gekochte Schwarten und Fett. Dies hackt man dann ebenfalls mit Salz und Salpeter durch, verpackt und bewahrt es wie das rohe Hackfett, verbraucht es aber früher als dasselbe, da es sich weniger lange hält.

Alles roh eingesalzene Fett hält sich besser als gekochtes und dann eingesalzenes.

506. Abschöpffett.

Vom Wurstfleisch, den Därmen u. s. w. läßt sich beim Kochen viel Fett abschöpfen; dies nimmt man nicht zu dem anderen Schmalz, sondern bratet es besonders aus und zwar so lange, bis jeder Tropfen Wasser abgedampft ist, gießt es durch ein Sieb und verbraucht es früher als das reine Schmalz.

507. Das Räuchern des Fleisches mittelst Holzessigs. (Glanzrußtinktur.)

Die nach der bestimmten Zeit aus dem Salz genommenen Schinken trocknet man sehr sorgfältig ab, befestigt sie an einem

Bindfaden und hängt sie gegen ein offenes Fenster oder in die Luft. Nun bestreicht man sie ganz dünn mit Holzessig; wenn sie getrocknet sind, geschieht dies noch einmal, und nur wenn die Schinken ganz außerordentlich groß sind, zum dritten Mal. Mehr als drei Mal aber darf auch der größte Schinken nicht bestrichen werden, weil er sonst nicht zu kochen ist.

Wurst wird nur ein Mal bestrichen, ebenso kleinere Stücke Rindfleisch und sehr kleine Schinken. Bestreicht man zu viel, so wird das Fleisch sehr hart. Man läßt es an der Luft eine Zeit lang hängen und legt es dann in Asche.

508. Das Räuchern des Fleisches mittelst Rußlauge.

Zum Einsalzen sind auf jede 12 bis 13 Kilogramm Rind- oder Schweinefleisch 750 Gramm Kochsalz und 50 bis 60 Gramm Salpeter zu nehmen. In dieser Beize müssen Rind- und Schweinefleisch im Winter 24 Tage, im Sommer hingegen nur 14 bis 18 Tage, Ochsenzunge im Winter 14 bis 18 und im Sommer 8 bis 12 Tage liegen.

Die Glanzrußlauge wird wenigstens 60 Stunden vor dem Gebrauche aus 1½ Kilogramm Glanzruß bereitet. Dieser darf durchaus nicht mit lockerem Flugruß oder Lehm verunreinigt sein. Nachdem er zu feinem Pulver gestoßen worden ist, wird er mit 13½ Liter aufgekochtem Wasser übergossen, in einem verdeckten Gefäße von Zeit zu Zeit fleißig umgerührt und erhält vor Ablauf der zwei letzten Stunden einen Zusatz von 6 Kilogramm fein gestoßenem Kochsalz.

In solcher Rußlauge bleibt das Rind- und Schweinefleisch 8 bis 9 Stunden, die Ochsenzunge 5 bis 6 Stunden liegen, worauf Fleisch und Zunge an einem luftigen Ort abgetrocknet und, wenn sie in der Luft gut getrocknet sind, in Asche aufbewahrt werden.

Die Rußlauge kann in verkorkten Flaschen Jahre lang aufbewahrt und bis zum völligen Verbrauche wiederholt benutzt werden. Es ist aber zu bemerken, daß, so anwendbar diese Räucherungsmethode ist — das Fleisch hält sich gut und verliert weniger an Gewicht —, in Hinsicht des Wohlgeschmacks weder diese, noch die Methode mit Holzessig das Räuchern des Fleisches in einer guten Räucherkammer ersetzt.

Zweiundzwanzigster Abschnitt.

509. Rind einzuschlachten.

Nachdem das Rind geschlachtet und abgehäutet ist, läßt man die Eingeweide ausnehmen, vom größten Schmutze reinigen und die Därme umkehren. Letztere werden mit Stroh, Wasser und Salz gescheuert wie die Schweinedärme. Die übrigen Eingeweide weicht man, nachdem der gröbste Schmutz entfernt ist, in ziemlich bündiges Kalkwasser ein, das zuvor gut umgerührt sein muß, läßt sie hierin eine Viertelstunde liegen und reinigt sie dann darin recht sorgfältig mit einem Messer. Darauf spült man sie mehrmals ab und wässert sie ein. Ehe man sie zum Kochen verbraucht, müssen sie alle 2 Stunden frisches Wasser haben und 2 Tage wässern.

Die Leber, Lunge und Milz verbraucht man in der Regel gleich frisch zu Sauerfleisch für die Leute oder bratet ihnen die Leber auch wohl mit Fett auf und nimmt auch, wofern man das Herz nicht für den Tisch braucht, dieses dazu.

Das Herz legt man 5 bis 6 Tage in Essig, spickt es alsdann mit Speck und bratet es mit Sahne und Butter wie Hasenbraten.

Das Nierentalg schneidet man klein, setzt es mit Milch auf's Feuer — zu einem Eimer voll Talg ungefähr 3 Liter Milch — und bratet es bei fortwährendem Umrühren, damit die Milch nicht am Boden des Kessels ansetze und anbrenne, aus. Auf diese Art ausgebratenes Talg verwendet man zum Backen, Fischebraten u. s. w.

Das Talg von den Eingeweiden bratet man, nachdem es gut gewässert ist, ganz gewöhnlich aus und verbraucht es zu Licht u. s. w.

510. Das Zerlegen des Rindes.

Man haut das Rind, nachdem das Nierenfett mit der Niere abgenommen, quer durch, so daß beide Vorderviertel und beide Hinterviertel zusammenbleiben, haut dann zuerst Hals und Kopf [illegible] dann aus den beiden Vordervierteln den Kamm- oder Genick- [illegible] aus, welcher zwischen den Schulterblättern bis an den

Hals heran sitzt. Zwischen den Schultern wird er schmal, nach dem Halse zu aber breiter gehauen, und kann man ihn, wenn er sehr groß ist, in Hälften theilen.

Wenn dieser Braten genommen ist, viertheilt man beide Hälften, d. h. macht daraus zwei Hinter- und zwei Vorderviertel.

Das Hinterviertel besteht aus dem Märchen oder Häschen (Filet), dem Kreuzbraten, Rostbraten, der Oberschale, dem Schwanzstück oder der Unterschale, dem Bauchlappen und dem Rippenstück.

Das Märchen wird, wenn man keinen Rostbraten nehmen will, zuerst ausgelöst; es sitzt der Keule zunächst längs dem Rückgrat zwischen Rippen und Nierenfett.

Wenn man das Hinterviertel zum Zerlegen auf die Bank legt, und zwar die beim lebenden Thiere äußere Seite nach unten, so nennt man dasjenige Stück der Keule, welches dann oben liegt, die Oberschale, und das, welches unten liegt, das Schwanzstück oder die Unterschale.

Der Kreuzbraten wird schräge durchgehauen. Zwischen den Rippen, dem Bauchstück und der Keule, dem Bauchlappen zunächst, ist er das erste Stück von der Keule.

Zum Rostbraten nimmt man das Rippenstück zunächst der Keule, unter welchem das Märchen sitzt. Man haut ihn beliebig groß und läßt das Märchen stets daran.

Das Rippenstück läßt man, wenn man keinen Rostbraten nimmt, ungefähr 2 Hände breit vom Rückgrat entfernt, der Länge nach abhauen, und am Rückgrat einknicken; man verbraucht es zur Suppe oder salzt es ein.

Den Bauchlappen mit den wenigen übrigen Rippen kocht man ebenfalls frisch oder salzt ihn ein.

Den nun übrigen Theil der Keule läßt man in das Schwanzstück und die Oberschale spalten. Es muß jedoch so gespalten werden, daß der dicke Längenknochen auch der Länge nach gespalten wird, damit man das Knochenmark herausnehmen kann. Dies thut man überhaupt sorgfältig bei allen Markknochen, wofern man es nicht vorzieht, statt Pomade zu bereiten, die ungespaltenen Markknochen in der Küche zu verwenden.

Man kann auch noch von der Oberschale Stücke zu Braten nehmen; die Unterschale ist dazu weniger tauglich; man nimmt von ihr lieber zu Klops, Suppe u. dgl. Zu Beefsteaks nimmt man am liebsten die Häschen, demnächst aber von der Oberschale; von der Unterschale ist das Fleisch dazu wenig tauglich.

Das Vorderviertel besteht aus dem Kamm- oder Genickbraten, dem Schulterblatt (Lapatke), dem Rippen- oder Bruststück.

Der Kammbraten wird, wie oben angegeben, gehauen.

Die Lapatke löst man ab und haut sie in beliebige Stücke zu beliebigem Gebrauch.

Das Bruststück — die Rippen, von welchen die Lapatke abgelöst ist — geht so weit, wie die Rippen vorn zusammengewachsen waren. Dies Stück liefert einen sehr schönen Braten; es eignet sich auch vortrefflich zum Hamburger Rauchfleisch und kann außerdem zu anderen beliebigen Zwecken verwendet werden.

Den Kopf kocht man ab und nimmt ihn, klein geschnitten, zum Sauerfleisch oder zur Sülze für die Leute.

Die Zunge salzt man ein oder kocht sie frisch mit beliebiger Sauce.

Die Füße werden klein gehackt und mit Wasser tüchtig ausgekocht. Nachdem sodann die Brühe durch ein Sieb gegossen ist, wird das klare Klauenfett abgenommen und in einer Flasche zu verschiedenem Gebrauch aufbewahrt.

511. Das Einsalzen des Rindfleisches.

Alles Fleisch, welches man nicht zu Braten, Suppe, Klops, Beefsteaks, frisch oder in Essig aufbewahren will, salzt man ein.

1. Für den Winter.

Auf 15 bis 18 Kilogramm Fleisch nehme man ungefähr 1 Liter Salz und auf ein abgestrichenes Liter Salz 30 Gramm Salpeter. Diejenigen Stücke, welche man nach unten in's Gefäß legt, salze man sehr viel schwächer, weil sie selbstverständlich länger im Salz liegen, als die oberen.

2. Für den Sommer.

Zu 12½ Kilogramm Fleisch koche man 9 Liter Wasser, 750 Gramm Salz, 25 Gramm Salpeter und 125 Gramm Zucker, schäume es gut ab, lege, wenn es erkaltet, das Fleisch hinein und wende es öfter darin um. So kann man es nach 8 Tagen kochen.

Bei dieser Methode ist das Fleisch vor den Fliegen geschützt, zu welchem Zweck man auch noch den Topf verbinden kann.

Kleine Portion: 1 Liter Wasser, 83 Gramm Salz, 3 Gramm Salpeter, 14 Gramm Zucker, 1½ Kilogramm Fleisch.

512. Hamburger Rauchfleisch.

Auf 16½ Kilogramm fettes Rindfleisch kommen 1½ Kilogramm Salz, 250 Gramm Zucker, 40 Gramm Salpeter.

Das Fleisch wird mit Wasser aufgesetzt. Sobald dies fast am Kochen und das Fleisch gut durchgehitzt ist, wird es herausgenommen und mit den genannten Ingredienzien tüchtig berieben. So eingerieben läßt man es 5 Tage liegen, begießt es fast stündlich mit der Lake, die das Salz giebt, näht es alsdann in dünne Linnen ein, aber nur einfach, und räuchert es 8 Tage, nicht länger. Zu lange darf man es übrigens nicht aufbewahren, weil es leicht trocken wird.

513. Eine andere Art, Rauchfleisch zu machen.

Das Verhältniß von Salz, Salpeter und Zucker zum Fleisch ist dasselbe wie im vorhergehenden Recept. Das Fleisch wird wie dort sehr heiß gemacht und dann mit dem Salz, Zucker und Salpeter ¼ Stunde lang — bis das Salz alles eingerieben ist — tüchtig gerieben, in dünnes Leinenzeug genäht und sogleich in den Rauch gehängt.

514. Rinderbraten Monate lang aufzubewahren.

Wenn das Rind zerlegt wird, nimmt man so viele große Töpfe, als man Braten aufbewahren will, und läßt die Braten beim Zerlegen gleich in die Töpfe passen, damit sie leicht hinein- und herausgehen.

Nun setzt man jeden Braten in einem besonderen Topf an's Feuer, gießt so viel kochendes Wasser auf, daß es hoch über dem Braten steht und läßt ihn kochen. Nachdem er ausgeschäumt ist, salzt man ihn sehr scharf, so daß das Wasser, in den Mund genommen, auf der Zunge frißt, schneidet eine gute Portion Zwiebeln an, legt Gewürz, Pfeffer und Lorbeerblatt dazu, gießt zur Hälfte scharfen Essig an und läßt den Braten halb weich kochen — etwa 1 Stunde —, ohne jedoch viel mit der Gabel einzustechen.

Ist der Braten halb gar, so nimmt man ihn heraus, wäscht ihn sauber ab, gießt die Brühe durch ein Sieb, klärt sie, wäscht den Topf aus und setzt nun den Braten in der klaren Brühe wieder an's Feuer. Sobald er zu kochen anfängt, läßt man ihn noch ¼ bis ½ Stunde kochen, thut, wenn er nicht sauer und salzig genug ist, noch Essig und Salz dazu, hebt ihn vom Feuer, legt ihn in den dazu bestimmten Topf und gießt die Brühe über.

Nun setzt man den Topf mit dem Braten in den Keller auf eine Stelle, wo er gerade steht und nicht hin und her be-

wegt werden kann; auch darf er nicht gerührt werden. Es muß ein Daumen dick Talg darüber stehen, damit keine Luft zum Fleisch dringen kann; man drückt dasselbe zu diesem Zweck noch vorsichtig in die Brühe hinein.

Nach 2 bis 3 Tagen gießt man etwas warmes Gänse- oder Schweineschmalz über, weil dies nicht so leicht vom Topfe absteht und daher nicht zu befürchten ist, daß sich Schimmel ansetzt, was unbedingt geschieht, wenn das Talg vom Topf absetzt oder platzt. Alsdann verbindet man den Topf mit Papier.

Auf diese Art aufbewahrt hält sich der Braten im Sommer 3, im Winter 4 bis 6 Monate, während er, roh in Essig gelegt, sich nicht halb so lange hält und beim Braten aus einander fällt.

Diese Art ist besonders da anzuwenden, wo nicht häufig geschlachtet und nicht viel gekauft wird. Auch ist bei unverhofftem Besuch ein solcher Braten schneller bereitet.

Wendet man bald nach dem Einkochen — etwa nach 4 bis 6 Wochen — einen solchen Braten an, so verbraucht man das Fett, wie auch etwas von der Brühe, zum Einschmoren; verwendet man aber erst nach Monaten einen Braten, so verbraucht man Fett und Brühe anderweitig, wäscht den Braten mit heißem Wasser ab, spickt ihn nach Belieben mit Speck, bratet ihn in reiner Butter gut braun, gießt dann säuerliche Sahne an und schmort ihn damit weich. Auf diese Art bereitet ist der Braten vorzüglich wohlschmeckend.

Damit keine Mäuse in die Töpfe hinein können, legt man auf die verbundenen Töpfe ein Brettchen und darauf einen Stein.

515. Rinderdärme aufzubewahren.

Die glatten, langen Därme wässert man, nachdem sie gut gereinigt sind, einen Tag lang auf, bläst sie dann ein, bindet sie fest zu, damit die Luft nicht heraus kann und hängt sie an einen trockenen Ort.

Will man sie zu Braunschweiger Wurst anwenden, so wäscht man sie dann rein ab und wässert sie wieder einige Stunden ein.

Die übrigen Därme, die man nicht zur Wurst verwahren und auch nicht frisch kochen will, legt man in Essig ein. Sollen sie verwendet werden, so kocht man sie mit Backobst für das Gesinde oder bratet sie, nachdem sie in Ei und Mehl gewälzt sind, für den Tisch.

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

516. Gänse einzuschlachten.

Diejenigen Gänse, welche man schlachten will, erhalten mindestens 10 Stunden vorher kein Futter mehr.

Man läßt sie, nachdem sie geschlachtet und gänzlich ausgeblutet sind, noch ganz warm pflücken, natürlich jede Sorte Federn besonders. Es dürfen deshalb nur so viel Gänse auf einmal geschlachtet werden, als man rupfen zu lassen im Stande ist. Man unterscheidet Bauchfedern, Halsfedern, Posen, große Federn und Daunen. Sind die Gänse ganz rein gepflückt, so werden sie gebrüht und, nachdem die Speilen und Federchen sorgfältig ausgezogen sind, trocken abgerieben. Alsdann hängt man sie an einen mäßig warmen Ort, damit sie gut trocken werden. Die Haut von den Füßen darf nicht abgebrüht werden, damit diese beim Sengen nicht schwarz und zum Weißsauer unbrauchbar werden.

Dies ist die Arbeit eines Tages. Am zweiten Tage läßt man noch hin und wieder zurückgebliebene Speilen und Federchen gut ausziehen. Dann werden die Gänse gesengt und danach in recht warmem Wasser mit weizener Kleie noch tüchtig abgewaschen, damit die Haut recht weiß und zart werde, und in kaltem Wasser abgespült.

Ist dies geschehen, so bindet man je zwei Gänse an den Köpfen zusammen und läßt sie die Nacht hindurch an einem kalten Ort über einer Stange hängen, damit das Fett sich recht zusammenziehe.

Am dritten Tage werden abermals zurückgebliebene Federchen entfernt und die Gänse dann auf folgende Weise zerlegt:

Man schneidet zuerst die Flügel und Keulen ab, löst die Brust mit den Knochen ab, nimmt dann das Flohmfett herunter, und nun kann man die Eingeweide ganz leicht herausnehmen.

Das Ablösen der Brust geschieht auf folgende Weise: Da, wo der Brustknochen ganz dünn wird und endet, schneidet man die Haut dicht am Knochen quer durch, fährt mit dem Finger unter den Knochen und schiebt das Flohmfett und die Leber gut vom Brustknochen ab. Dann schneidet man vom Ende des Brust-

knochens nach dem Halse zu schräg das Fleisch bis auf die Knochen durch, jedoch so, daß alles magere Fleisch an der Spickbrust bleibt und auch mit hinlänglicher Haut bedeckt ist. Alsdann schiebt man mit der linken Hand das Fleisch etwas zurück und löst den Brustknochen vom Gerippe da, wo die Rippen an den Brustknochen angewachsen sind, indem man bei dieser Operation das Messer immer mit der Spitze nach dem Brustknochen zu drückt, damit es die Leber so wenig als möglich beschädige.

Wenn der Brustknochen auf diese Weise bis zum Halsknochen durchgeschnitten ist, so faßt man mit der rechten Hand die Spickbrust, mit der linken das Gerippe mit den Eingeweiden und bricht es aus einander. Alsdann löst man am Gurgelknochen die Brust vollends ab und säubert sie von allen überflüssigen Fasern, giebt ihr auch durch Abschneiden überflüssiger Haut u. s. w. eine angemessene Form.

Wer ein paar Mal diese Art zu zerlegen und auszunehmen versucht hat, wird sicherlich nie wieder auf eine andere Art zerlegen mögen.

Die magersten Gänse sucht man vorher aus, läßt sie auf gewöhnliche Art ausnehmen, spaltet sie an der Brust auf und knickt von innen das Rückgrat etwas ein, damit sie platt gedrückt werden können, salzt sie ein und kocht sie entweder aus dem Salz oder räuchert sie 5 Tage, weil man sie dann länger aufbewahren kann. Wenn man sie räuchern will, so bewälzt man sie ganz mit Kleie, damit beim Räuchern die Haut nicht so schwarz werde. Sparsame Hausfrauen räuchern auch wohl nur die Gänsebrüste und kochen Flügel und Keulen aus dem Salz, damit das Fett vom Gerippe noch zu Hackfett verbraucht werden kann.

Von den fettesten Gänsen legt man die Keulen und Flügel gleich in kaltes Wasser zum Weißsauer zurück, ebenso die Füße und die Magen. Auch zieht man zum Bereiten des Weißsauers die Haut von den Magen ab, die eingesalzen werden, nimmt auch die abgebrühten und abgezogenen Schnäbel und gereinigten Zungen dazu.

Die Spickbrüste reibt man erst mit Salpeter und dann mit Salz gut ein und packt sie dicht in ein Gefäß, die Haut immer nach unten, damit das Salz in's Fleisch eindringe. Man beschwert sie nicht, wie sonst das Salzfleisch, sondern begießt sie alle Morgen mit der sich darauf bildenden Lake und läßt sie 6, höchstens 8 Tage so liegen. Nachdem man am vierten Tage

die oberen Spickbrüste nach unten gelegt hat, nimmt man sie am 6. oder 8. Tage aus dem Salz, läßt sie gut abtropfen, trocknet sie sorgfältig mit einem Tuche ab, sucht ihnen durch Drücken und Rollen auf dem Tisch eine gute Form zu geben, wickelt sie nur einmal in ganz dünnes Papier und hängt sie 6, höchstens 8 Tage in den Rauch.

Die Flügelenden, Hälse, Magen und Füße, die man zum Weißsauer nicht braucht, salzt man ein.

Die Haut von den Rückenknochen und, wenn man will, das dicke Ende von der Halshaut, hackt man gut mit Salpeter und Salz durch, schlägt es fest in Töpfe, streut Salz über, beschwert es mit einem Brett und Stein und verbindet es.

Die Rückenknochen, von denen das Fett nun abgelöst ist, läßt man in vier Theile hacken, einsalzen, mit Brett und Stein beschweren und zu Gemüse u. s. w. für das Gesinde verbrauchen. Sie dürfen nicht lange aufbewahrt werden, denn sie verderben leicht. Ehe man sie hackt, nimmt man sorgfältig das Rückenblut heraus. Auf 1 Liter Salz nehme man 30 Gramm Salpeter und salze immer das unten liegende Fleisch schwächer als dasjenige, welches oben liegt.

Das Fett von den Därmen wird so oft in erneutem Wasser gewässert, bis es jeden Geruch verloren, und dann mit Aepfeln, Zwiebeln und Majoran langsam ausgebraten, ebenso das Flohmfett, welches aber nicht gewässert werden darf.

Die Herzen und Lebern werden theilweise frisch gedämpft, theilweise zu Wurst oder Pastete verwendet.

517. Gänsewurst.

Man hacke die hierzu bestimmten Lebern ganz fein und schlage sie durch einen Durchschlag. Nach Belieben kann man hierzu etwas ganz fein geschabtes Kalb- oder Schweinefleisch thun. Nun koche man Zwiebeln in Butter weich — wenn man will, kann man diese mit etwas Salz mischen —, schlage sie durch einen Durchschlag und thue sie zur Leber in solcher Masse, daß diese ziemlich streng nach Zwiebeln schmeckt und auch sehr fett ist. Statt der Butter kann man auch Schweinefett nehmen.

Nun thue man dazu Salz, reichlich fein gestoßenen Pfeffer und ein klein wenig Gewürz, rühre Alles tüchtig durch, stopfe es nicht allzu fest in die Halshaut, nähe diese zu und koche die Wurst langsam in Salzwasser oder, wenn man hat, Fleischbrühe gar.

Wenn man die Zwiebeln mit Butter kocht und etwas geschabtes Fleisch unter die Leber nimmt, schneidet sich die Wurst besser und fester. Auch nehmen Manche abgekochte und ganz fein geschnittene Magen und Herzen darunter, sowie zur Erhöhung des Wohlgeschmacks einige Trüffeln.

518. Weißsauer.

Man nimmt die Keulen, Flügel, Füße und die sehr sauber gereinigten Magen von der hierzu bestimmten Anzahl Gänse und wässert dies Alles schon während des Zerlegens der Gänse gut in kaltes Wasser ein, welches man alle 2 bis 3 Stunden zu erneuern hat. Abends spät, 9 oder 10 Uhr, nimmt man das Fleisch aus dem Wasser heraus und besalzt es, indessen nur sehr schwach und so, daß die Haut nach unten zu liegen kommt, beschwert es aber nicht.

Morgens früh nimmt man es aus dem Salz, legt es mit weißen, zerschnittenen Zwiebeln, einer reichlichen Menge Lorbeerblätter, Gewürz, Kreidenelken, und einem tüchtigen Theil Salz, auch nach Belieben einigen Citronenscheiben ohne Kerne in einen gut glasirten Topf, gießt sogleich kaltes Wasser und Essig zusammen über, sodaß das Fleisch recht sehr bequem darin liegt und bringt es an's Feuer zum Kochen. Es ist nöthig, daß der Essig kalt mit kaltem Wasser zusammen auf das Fleisch gegossen wird; denn wenn man den kalten Essig zur heißen Brühe zugießt, wird dieselbe trübe. Man nimmt die kleinere Hälfte Essig. Das Fleisch muß mit der Hautseite nach oben liegen, damit kein aufsteigender Schaum in die Haut einkochen kann, und die Gewürze müssen mehr nach unten im Topf vertheilt werden, damit sie nicht zu sehr aufschwimmen und beim Schäumen des Fleisches abgeschöpft werden. Damit die Brühe, erkaltet, recht steif werde, legt man zwischen das Fleisch einige durchgehauene und gut gewässerte, saubere Schweine- und Kälberfüße, die gereinigten und ebenfalls gewässerten Schnäbel, Zungen und abgelösten Häute von den Magen, die man eingesalzen hat. Man rechnet auf vier Gänse etwa einen Schweinefuß oder zwei Kälberfüße und auf eine Gans eine große Zwiebel und zwei bis drei Lorbeerblätter.

Wenn das Fleisch hiermit reichlich halb weich gekocht ist, nimmt man es aus der Brühe sogleich in kaltes Wasser — denn wenn das heiße Fleisch trocken liegt, wird es schwarz, und durch's Kochen dann nicht wieder weiß —, gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb und schöpft gleich das Fett rein ab. Dann

säubert man das Fleisch mit einem Messer sehr sorgfältig von allen Federchen und dem angekochten Schaum, wäscht es mit frischem, kaltem Wasser nochmals ab, setzt es mit der Brühe, von welcher der Bodensatz zurückbleibt, an's Feuer und kocht es vollends weich. Alsdann legt man das Fleisch mit der Haut nach unten in Töpfe, gießt die Brühe entweder durch eine lose Serviette oder ein sehr feines Haarsieb über, stellt die Töpfe an einen kalten, frostfreien Ort, gießt, wenn man das Weißsauer lange halten soll, etwas Schmalz über und verbindet die Töpfe. Etwa fehlende Schweine- oder Kälberfüße kann man durch etwas weiße Gelatine beim Kochen ersetzen; doch hält sich mit dieser das Weißsauer nicht so lange, als es der Fall ist, wenn Füße mitgekocht sind.

519. Die verschiedenen von Gänsen zu bereitenden Speisen.

Einfache Brühe, saure Suppe, Schwarzsauer, frische, gekochte Gans mit Meerrettig-, Herings-, Zwiebel- und Pilzsauce, frisch gekochte Gans zu Grünkohl, Langkohl und Savoyer Kohl, Bratgans, Fricassee von Gans, gebratenes Weißsauer, gepökelte Gans zu verschiedenem Gemüse u. s. w.

Vierundzwanzigster Abschnitt.

520. Milch- und Butterwesen, Käse ꝛc.

Bei Behandlung der Milch und Butter kann gewissenhafteste Reinlichkeit nicht dringend genug empfohlen werden, wenn der Wohlgeschmack nicht leiden, der Nutzen nicht beeinträchtigt werden soll. Milch z. B. wird schnell dick und setzt nicht Sahne genug ab, wenn die zur Aufbewahrung derselben erforderlichen Eimer und Schüsseln nicht sorgfältig genug gereinigt, letztere insbesondere vor dem Gebrauch nicht erst tüchtig gebrüht worden sind.

Soll die Milch richtig Sahne absetzen, so muß die Temperatur im Keller oder in der Milchstube 13 Grad Wärme betragen.

Im Sommer wird drei Mal — um 4 Uhr Morgens, 12 Uhr Mittags und um 7 Uhr Abends —, im Winter zwei Mal — um 7 Uhr Morgens und 6 Uhr Abends — gemolken.

An heißen und langen Tagen, etwa von Mitte Mai bis Ende August, thut man wohl, sofort nach dem Melken zu je 16 bis 18 Liter Milch 1 Liter frisches, kaltes Brunnenwasser zuzusetzen. Die dadurch bewirkte Abkühlung der Milch verhütet das schnelle Sauerwerden derselben und bewirkt, daß sich die Sahne besser absetzt. — Selbstverständlich fällt diese Methode an solchen Orten fort, wo Milchkühler errichtet sind, oder wo man etwas Eis zur Milch thun kann.

Nach jedesmaligem Gebrauch beim Melken müssen die Eimer sogleich ausgescheuert und gespült werden; ebenso lasse man die Milchseihe unmittelbar nach dem Gebrauche blank scheuern, den Seihlappen tüchtig auswaschen und spülen und, nachdem dieser an die Milchseihe festgebunden, beides an einem bestimmten, reinlichen und luftigen Orte zum Trocknen aufhängen.

Es muß wöchentlich zwei Mal, in einer sehr großen Milchwirthschaft natürlich nach Bedürfniß häufiger, gebuttert und sämmtliches Milchgeschirr extra gereinigt werden. Die Schüsseln, Sahnentöpfe, Milchbrettchen und das Butterfaß müssen dann gescheuert und gebrüht, die Sahnenlöffel recht sorgfältig geputzt werden.

Zum Scheuern der Töpfe und Schüsseln benutze man eine große runde Balge, eine Bank und eine kleinere Balge oder einen Eimer. Man scheuert in der größeren Balge mit Stroh und heißem Wasser Schüsseln und Töpfe nach einander von innen und außen recht sauber, spült sie in der kleineren Balge oder in dem Eimer tüchtig ab und stellt sie dann verkehrt auf die Milchbank zum Auslaufen. Scheuer- und Spülwasser muß nach Verhältniß der Schüsseln und Töpfe öfter erneuert werden.

Sobald man beides auf diese Weise gereinigt, brüht man die Schüsseln mit ganz kochendem, brodelndem Wasser ein, indem man drei, höchstens vier derselben in einander stellt und danach in jede so viel Wasser gießt, daß sie bis zum Rande gefüllt ist; die oberste Schüssel muß natürlich auch bis zum Rande voll sein. Wenn zu viele Schüsseln in einander stehen, so platzen sie leicht. Ebenso brüht man die Sahnentöpfe ein, und läßt dann Alles so lange ruhig stehen, bis das Wasser kalt geworden ist. — Nun gießt man das Wasser aus und stellt die Töpfe und Schüsseln im Keller auf einem Brett oder Schüsselhalter so auf, daß sie gut auslaufen können, und kein Staub hineinfällt, spült sie aber vor jedesmaligem Gebrauch immer wieder mit frischem Brunnenwasser aus.

Wendet man statt der Schüsseln sogenannte hölzerne Floten an, so müssen dieselben, nachdem sie ebenfalls gescheuert und gespült sind, in einem Kessel mit reichlichem Wasser ausgekocht und dann sogleich nochmals mit kaltem Wasser gespült werden.

Das Butterfaß muß nach jedesmaligem Gebrauch sofort gescheuert und ausgebrüht werden und im Sommer mit kaltem Brunnenwasser gefüllt 12 Stunden vor dem Buttern an einem kühlen Orte stehen; im Winter brüht man es vor dem Buttern noch einmal ein, damit die Sahne sich schneller erwärmen kann, und stellt auch dieselbe vorher in's Zimmer an den warmen Ofen oder in warmes Wasser.

Im Sommer stellt man den Sahnentopf im Keller täglich in frisches Brunnenwasser, damit die Sahne die richtige Temperatur erhält. Sie muß 12 bis 14 Grad Wärme haben, wenn sie in richtiger Weise Butter geben soll; im Sommer kühlt, im Winter erwärmt man sie daher so weit. Ersteres geschieht am wirksamsten durch einige Stücke Eis, welche man während des Butterns zur Sahne thut.

Kochendes Wasser darf nie zugegossen werden; es entsteht dadurch die sogenannte verbrühte Butter, die sowohl an Geschmack und Ansehen, als auch an Fettgehalt verliert.

Von den Kühen, die nahe am Kalben sind, muß man die Milch besonders nehmen; denn die Sahne von dieser Milch giebt schwer Butter.

Der Wohlgeschmack und Fettgehalt der Butter hängt auch davon ab, daß die Sahne nicht zu lange auf der Milch bleibt. Sowie die Milch nur eben dick wird, muß auch gleich die Sahne heruntergenommen werden; steht sie länger darüber, und bilden sich sogar kleine rauhe Flecken darauf, so verzehrt sich der Fettgehalt der Sahne, und es giebt weniger und schlecht schmeckende Butter. Auch in den Sahnentöpfen darf die Sahne nicht zu lange stehen, wenn die Butter wohlschmecken soll.

Durchschnittlich geben 13½ Liter Milch ½ Kilogramm Butter.

Ehe man die Sahne in's Butterfaß gießt, setze man sie durch ein grobes Haarsieb, damit nicht Fliegen und andere Insekten, vor denen man im Sommer die Milch oft nicht schützen kann, mit gebuttert werden.

Sobald nun die Butter durch gleichmäßiges Buttern gewonnen ist, nimmt man sie aus der Milch und thut sie in eine Mulde; in dieser arbeitet man sie mit dem Butterlöffel in

öfterem frischen Wasser so lange durch, bis das Wasser nicht mehr trübe wird. Ist dies der Fall, so gießt man das Wasser ganz ab, drückt die Butter rein davon ab, sucht noch jedes Fäserchen u. dgl. mit einem Messer aus, salzt nach Geschmack mit fein zerdrücktem Salz, arbeitet sie tüchtig damit durch und drückt nochmals alles Wasser sorgfältig davon ab. Dann schlägt man die Butter in Töpfe oder pfundet nach Bedürfniß auf. — Es ist auch zu empfehlen, die gesalzene Butter nach 5 bis 6 Stunden noch einmal durchzuarbeiten, um das durch das Salz gebildete Wasser gut abzudrücken.

Will man die Butter zum Winter in Töpfe schlagen, so müssen diese, damit sie nicht den geringsten Geruch behalten, sehr sorgfältig gescheuert, am besten einmal mit Asche, dann mit reinem Wasser ausgebrüht werden, demnächst noch 24 Stunden mit frischem, kaltem Brunnenwasser gefüllt stehen bleiben. Die Butter muß dann, damit kein Wasser darin bleibt, äußerst sorgfältig abgedrückt und sehr fest eingeschlagen werden. Oben über streut man etwas grobes Salz, legt darüber einen durchaus reinen, nicht mit Seife gewaschenen, trockenen Leinwandlappen und über diesen etwa noch einen Finger dick Salz. Dann verbindet man die Töpfe fest und stellt sie in den Keller. Ist der Keller jedoch nicht trocken und geruchlos, so stelle man die Buttertöpfe lieber auf den Boden.

Eine andere Art, Butter zum Winter einzuschlagen, ist die in Mecklenburg übliche. Hiernach wird nämlich die Butter gar nicht ausgewaschen, sondern so lange geklopft und mit dem Löffel geknetet, bis kein Tropfen Milch mehr darin ist, dann mit grobem, ungestoßenem Salz gesalzen und gut verarbeitet; sollte sie hierbei weich geworden sein, so stellt man sie bis zum andern Tage in den Keller, drückt alsdann nochmals die Milch aus, schlägt die Butter fest in Töpfe und verbindet diese sorgfältig.

Diese Art, die Butter zu bereiten, ist zwar mühevoller — denn es dauert sehr viel länger, die Milch nur auszudrücken, als sie auszuwaschen —, aber auch lohnender; denn solche Butter hält sich ausgezeichnet.

Zum Winter decke man die Kellerfenster mit Stroh und Erde zu, damit der Frost nicht in den Keller eindringe. Dünger dazu anzuwenden, ist weniger rathsam, da sich mitunter der Geruch desselben dem Keller mittheilt, und dies der Milch nachtheilig ist; besonders vermeide man es, den Dünger an die Fenster zu legen, wenn er nicht zuvor eiskalt geworden ist.

Auch bedecke man die Fenster nicht zu früh, erst bei 6 bis 8 Grad Frost, es sei denn, daß der Keller dem Eindringen der Kälte ganz besonders ausgesetzt ist.

521. Käse.

1. Kleine Süßmilch-Käse.

Lab dazu: Ein gut gereinigter und gewässerter Kälbermagen wird 4 Stunden eingesalzen, dann mittelst einiger kleiner Stifte an einem Brettchen befestigt an der Luft getrocknet. Wenn er trocken ist, schneidet man ihn in kleine Stückchen, legt diese mit zwei Händen voll Kümmel und einer Hand voll Salz in einen Topf, kocht ein reichliches halbes Liter von dicker Milch gewonnener Molke (Waddicke), oder ein reichliches halbes Liter einfaches (nicht bayrisches) Bier mit einer Hand voll Salz auf, gießt dies etwas abgekühlt darüber, verbindet den Topf nur leicht und stellt ihn 5 bis 6 Tage an eine mäßig warme Stelle. Hier wird nun die Flüssigkeit im Topfe täglich ein paar Mal gut umgeschüttelt, am sechsten Tage durch ein feines Läppchen gegossen und in einer zugepfropften Flasche aufbewahrt. So hält sie sich sehr lange, mitunter länger denn ein halbes Jahr. Das von Molke bereitete Lab ist wohlschmeckender, hält sich aber nicht so lange, als das von Bier bereitete.

Die Form dieser Käse, am besten aus hartem Holz gemacht, muß die Gestalt eines Würfels haben, der ungefähr 12 bis 18 Centimeter lang, 12 bis 18 Centimeter hoch und 12 bis 18 Centimeter breit, durchweg mit kleinen Löcherchen von der Größe einer kleinen weißen Erbse versehen ist. In diese Form wird ein genau hinein passender, etwa 2 Centimeter dicker Deckel, der mit einem Knopf zum Anfassen versehen ist, hineingedrückt. Gut ist es, die Form so machen zu lassen, daß zwei Würfel neben einander stehen und zwei Käse auf einmal bereitet werden können.

Die Bereitung: 14 bis 17 Liter ganz frischer, am besten noch warmer Milch, unter welche man, um den Käse recht schön zu haben, eine beliebige Quantität süßer Sahne mischen kann, setzt man in einem passenden, glasirten Gefäße oder in einem eisernen Grapen auf ganz schwaches Feuer, durch welches die Milch eben nur erwärmt wird, nicht aber zum Kochen gelangt, mischt gleich unter dieselbe soviel Salz, wie zu einer Fleischbrühe nöthig wäre, und 1½—2 Eßlöffel Lab, rührt Alles gut durch und läßt es so lange stehen, bis die Milch geronnen ist,

was nach Umständen in einer halben oder spätestens einer ganzen Stunde der Fall ist. —

Sobald nun die Milch geronnen ist, und das Ansehen von dicker Milch erhalten hat, hebt man sie vom Feuer ab oder nimmt dieses unter dem Gefäße fort, rührt die Milch tüchtig klein, damit die Molke sich sondern kann, läßt sie einen Augenblick stehen, und schöpft und drückt dann die Molke gut ab. Diese wird, um die sich darauf noch einfindende Sahne zum Buttern abzunehmen, einstweilen in Schüsseln fortgestellt.

Die von der Molke gut abgedrückte Käsemasse drückt man nun in die Form, legt den Deckel über, beschwert diesen mäßig, damit der Käse oben glatt wird, und läßt ihn so beschwert eine gute Stunde stehen. Danach nimmt man den Deckel ab, läßt den Käse unverdeckt bis zum andern Tage in der Form, stürzt ihn sodann aus und läßt ihn nun auf einem Brettchen an einem zwar luftigen, aber nicht der Sonne und der Zugluft ausgesetzten Orte 4 Wochen stehen; nur drehe man ihn während dieser Zeit täglich auf eine andere Seite, damit er nur langsam trocknen und die Molke sich allmälig absondern kann.

In einem verschlossenen oder sehr warmen Raume darf der Käse auf die Dauer eben so wenig stehen, als in der Sonne oder in der Zugluft. Wie er in diesem Falle leicht platzt, so würde er in jenem leicht schimmeln und dumpfig werden.

Nach 4 Wochen bringt man den Käse in den Keller und reinigt ihn hier mittelst eines Messers hin und wieder von dem sich etwa ansetzenden Schimmel. Nach 8 bis 10 Wochen kann er schon verspeist werden, gewinnt aber durch längeres Liegen an Wohlgeschmack.

2. Gekochter Käse (Topfkäse).

Zu einem nur kleinen Käse nehme man 12 bis 14 Liter dicker Milch sammt der Sahne, lasse sie über schwachem Feuer stehen, bis die Glumse (Quark), gut zusammengeht und die Molke sich sondere. Alsdann gieße man Alles in einen dazu bestimmten Beutel, lasse die Molke gut ablaufen und presse die Glumse unter einem Brett und Stein noch bis zum anderen Tage, damit keine Waddicke mehr darin bleibt.

Nun nehme man die Glumse aus dem Beutel, krümele sie aus einander, thue sie lose, ohne sie einzudrücken, in einen Topf, welcher aber nur etwas über die Hälfte gefüllt sein darf, decke diesen nur leicht zu, so daß kein Staub hineinfallen, wohl aber

Luft dazu treten kann, und stelle ihn 8 bis 12 Tage an eine warme Stelle, entweder an einen Ofen oder an eine gleichmäßig lauwarme Stelle des Feuerherdes. Während dieser 8 bis 12 Tage rühre man die Glumse täglich, Morgens und Abends, tüchtig um, um sie durchweg gleichmäßig barsch werden zu lassen.

Nach dieser Zeit thue man die Glumse in einen sauberen Tiegel, stelle sie darin über nicht zu starkes Feuer und koche sie unter fleißigem Umrühren, damit sie am Boden nicht ansetze, so lange, bis sie ganz verkocht, kein Krümel Glumse mehr darin zu finden ist, und sie wie dicker Leim vom Löffel läuft.

Während des Kochens salze man sie, und zwar nehme man auf 1 Liter Glumse einen halben Eßlöffel voll Salz.

Ist die Glumse verkocht, so thue man, wenn man den Käse etwas besser haben will, zu einem Liter Glumse 100 Gramm ganz frischer Butter und eine beliebige Menge schwarzen Kümmels. Wenn Butter und Kümmel gleichmäßig in die Glumse eingerührt sind, gieße man diese in das dazu bestimmte Gefäß. In demselben muß ein reichlich großer Mull- oder Gaze-, oder sehr feiner Leinenlappen liegen, welchen man, wenn die Glumse hineingegossen ist, so zusammenbindet, daß der Käse so ziemlich eine Kugel darstellt. So lasse man ihn erkalten und nehme dann den Lappen herunter.

Wenn man ihn ausgelöst hat, bringe man ihn einige Stunden an die Sonne und drehe ihn öfter um, damit er eine Kruste bekommt; hiernach kann er sogleich verspeist werden. Zu lange aufbewahrt, trocknet er sehr zusammen; daher bereite man jedesmal nur einen Käse.

Ist die Glumse zu wenig gekocht, oder die Waddicke nicht völlig ausgepreßt, so bleibt der Käse sehr weich und zerfließt leicht. Man gieße ihn in solchem Fall in ein beliebiges Gefäß und verspeise ihn daraus.

3. Sächsischer Glumse-Käse.

Von dieser Art müssen, wenn sie gut werden sollen, mehrere auf einmal bereitet werden.

Zu einem Käse nehme man 9 bis 10 Liter dicke, abgesahnte Milch und vertheile dieselbe dergestalt in Schüsseln, daß diese nur zu Hälfte gefüllt sind; dann brühe man sie mit kochendem Wasser ein und rühre währenddessen die Milch leise um, damit die Glumse sich gleichmäßig zusammenziehen kann. Durch das zutretende Wasser muß die Masse auf 30 Grad Wärme gebracht

werden. Wenn die Waddicke oben klar steht, gieße man sie von den Schüsseln ab, streue danach über jede derselben eine Prise Salz und eine reichliche Prise Kümmel, thue nun die Glumse, ohne sie zu drücken, in ein Sieb und lasse die Waddicke ablaufen. Nach ungefähr 10 Minuten drücke man gelinde, nicht fest, die Glumse in eigens dazu bestimmte runde Körbchen oder in würfelförmige Formen, wie die sind, die zur Bereitung der Süßmilchkäse benutzt werden. Hierin bleiben die Käse ungepreßt und unverdeckt bis zum anderen Tage stehen. Danach stürze man sie aus, lasse sie ungefähr 12 bis 14 Tage an einem wohl luftigen, aber ebenfalls nicht der Sonne und nicht der Zugluft ausgesetzten Orte trocknen, kehre sie in dieser Zeit öfter um und packe sie alsdann in dazu bestimmte Kasten nicht über, sondern neben einander und zwar so, daß man jeden einzelnen Käse auf die hohe Kante stellt. Die Kasten werden in den Keller gebracht und die Käse auch hier alle 2 bis 3 Tage umgedreht. Durch dies Verfahren verliert die Käsemasse von ihrer Weiße, die Käse werden weich und können schon nach 8 bis 14 Tagen genossen werden. Auch zwischen Stroh gepackt, gerathen sie sehr gut.

4. Kleine Zwergkäse von dicker Milch.

Die abgesahnte, dicke Milch wird langsam erwärmt, die Waddicke abgegossen und die Glumse (Quark), in einem Beutel gepreßt, bis sie ganz frei von Waddicke und ziemlich trocken ist. Hiernach legt man sie in einen Reibenapf, reibt sie mit der Reibekeule ganz fein und thut dann nach Belieben mehr oder weniger süße, dicke Sahne, etwas Salz und fein gehackten, grünen Dill oder schwarzen Kümmel dazu. Alsdann formt man von dieser Masse mit den Händen kleine Kugeln von beliebiger Stärke — etwa wie ein großer Apfel groß —, legt sie auf ein Brett und läßt sie an einem luftigen, nie an einem der glühenden Sonnenhitze ausgesetzten Orte trocknen. Nach ungefähr 8 bis 14 Tagen kann man sie nach Belieben über einander in einen Topf legen. Sie werden dadurch von außen etwas weich.

522. Gerührte Glumse (Quark).

Die ebenfalls durch Erwärmen der dicken Milch gewonnene Glumse wird nicht gepreßt, sondern man lasse die Waddicke durch ein Sieb ablaufen; bleibt ein wenig davon zurück, so schadet das nichts. Nachdem nun diese Glumse in einem Reibenapf mit einer Reibekeule ganz fein gerieben und nach Geschmack

gesalzen worden ist, wird so viel fette, süße Sahne dazu gerührt, daß sich die Masse wie Butter gestaltet. Hiernach reibt man ganz fein gehackten Schnittlauch, oder, falls solcher nicht vorhanden, nach Belieben schwarzen Kümmel darunter. Man thut nun die Masse in eine Butterbüchse und verwendet sie in Ermangelung von Butter, Pflaumenkreide u. s. w. zum Bestreichen von Brotschnitten — auch statt Käse über Butterbrot.

Fünfundzwanzigster Abschnitt.

Einiges über Federvieh, Kälber und Schweine.

523. Federviehzucht.

1. Gänsezucht.

Gänse im Alter von 3 bis 8 Jahren eignen sich zur Zucht; man stelle jährlich die stärksten und womöglich schon im März oder April ausgebrüteten dazu zurück.

Zu 8 bis 10 Gänsen gehört ein Gänserich. Anfangs Februar fangen sie an zu legen. Man zeichnet alsdann jede Zuchtgans am Halse, indem man 1, 2, 3, auch mehr Striche mit der Scheere in die Federn einschneidet, läßt sie in ihrem Neste legen und bezeichnet jedes von ihr gelegte Ei mit so viel Strichen, als sie selbst am Halse hat. Das erste, als solches genauer bezeichnete Ei bleibt im Neste liegen; die ferner gelegten nimmt man jedes Mal fort und bewahrt dieselben so lange, bis etwa 6 bis 8 Gänse sitzen wollen. Alsdann nimmt man das zuerst gelegte Ei fort und legt die zum Brüten aufbewahrten, später gelegten unter.

Was die Aufbewahrung der zum Ausbrüten bestimmten Eier betrifft, so hat man dieselben täglich vorsichtig in einen Korb zu legen, der zu diesem Zwecke an einem nicht kalten Orte, womöglich in einem mäßig und gleichmäßig erwärmten Zimmer stehen muß, und dürfen sie in demselben nicht viel gerührt werden. Sie im Keller oder an sonst einem kühlen Orte stehen zu lassen, ist insofern nachtheilig, als dadurch das Auskommen der jungen Brut sich leicht verspätet. Eine Gans kann

12 bis 15 Eier ausbrüten; doch gebe man jeder nur die Eier, welche sie selbst gelegt, wenn die Zahl derselben auch geringer ist.

Es ist empfehlenswerth, dafür zu sorgen, daß die Gänse womöglich zu gleicher Zeit brüten, weil dann die Pflege und Wartung der nach 4 Wochen aus den Eiern kommenden jungen Brut viel ersprießlicher betrieben werden kann. Eine Person hat damit vollauf zu thun.

Der Brütstall muß trocken, dunkel und still sein, die Nester müssen sich zu ebener Erde befinden und zugeschoben werden können. Einmal des Tages werden die Gänse vom Neste genommen, gefüttert und getränkt. Können sie die mit ihren Nummern bezeichneten Nestern von selbst nicht wiederfinden, so setze man sie auf ihre Eier zurück und schließe die Nester wieder.

Die ersten Eier von ganz jungen Gänsen läßt man nicht ausbrüten, weil sie kleiner sind, als die später gelegten und auch die aus ihnen hervorgehenden Gänse kleiner bleiben.

Nicht selten geschieht es, daß die aus den Eiern kommenden Gänschen ihre Hintertheile an den Eierschalen verletzen. Man thut deshalb wohl, jedes einzelne Küchlein, sowie es ausgebrütet ist, am hinteren Theile mit ungesalzener Butter oder Fett zu bestreichen und es dann entweder in einen Federtopf oder unter eine leichte, wärmende Decke zu legen, bis alle Eier ausgebrütet sind. Ist dies geschehen, so legt man sämmtliche Küchlein wieder unter die Gans, füttert sie 8 bis 12 Stunden gar nicht, giebt ihnen dann gehackte Eier und lehrt sie fressen und saufen. Nach 5 bis 6 Tagen mischt man unter die Eier ausgequollene Gerstengrütze, nach 8 bis 10 Tagen schon gehackte Brennnesseln, wonach man allmälig anfängt, ihnen die Eier zu entziehen. Wasser zum Saufen muß natürlich jederzeit in einem geeigneten Teller oder Napfe vorhanden sein. Sind die jungen Gänse drei Wochen alt, so gebe man ihnen bis zu der Zeit, da sie gehütet werden können, eine Mischung von ausgequollener Gerstengrütze, gehackten Brennnesseln und dicker Milch zu fressen.

Beim Hüten, sei es auf der Weide oder auf einem Stoppelfelde, sorge man, daß sie nicht den Schafen nachgehütet werden; bekanntlich erblinden sie dann leicht und fallen auch wohl. Auch muß man beim Hüten sorgen, daß sie öfter an Wasser gebracht werden.

Will man die Gänse rupfen, so geschieht dies Anfangs August. Man rupft die Federn am Bauch, am Halse und an den Flügeln. Die Schenkel werden nicht berupft.

2. Entenzucht.

Mit den Enten macht man im Ganzen sehr wenig Umstände. Enten fressen Alles und brüten sehr gut. Bei gemäßigter Witterung fangen sie Anfangs Februar, bei strenger Kälte etwas später an zu legen. Hat man viele Enten, so läßt man die Enten Morgens aus dem Stall und sammelt nur die Eier, die gewöhnlich in reichlicher Zahl am Boden liegen; ist dagegen die Zahl der Enten nur geringe, so darf man die Mühe des Fühlens nicht scheuen, um diejenigen Enten, welche Eier haben, in die Nester sperren zu können, und so zu verhüten, daß sie die Eier an Orte legen, wo sie nicht aufgefunden werden; denn dies thun die Enten bekanntlich gern.

Zu 10 bis 12 Enten gehört ein Enterich (Erpel). Die ersten 2 Eier, welche eine Ente legt, sind in der Regel klar; daher man sie nicht zum Brüten unterlegt.

Wenn die Brütezeit sich nähert, lasse man zur Nacht die an einer in die Höhe stehenden krummen Schwanzfeder leicht erkennbaren Enteriche ausgreifen und die Nester, welche an der Erde stehen müssen, öffnen, dann setzen sich die Enten allmälig von selbst.

Morgens nimmt man von den etwa in den Nestern sitzenden Enten keine Notiz, läßt den Stall reinigen und etwas Futter und Wasser hinstellen. Abends schiebt man, ehe die anderen Enten eingebracht werden, vorsichtig die Nester, auf denen Enten sitzen, zu, läßt aber alle übrigen offen, damit, falls noch andere Enten sitzen wollen, die bereits sitzenden nicht gestört werden; Morgens früh, nachdem der Stall gereinigt und frisches Futter und frisches Wasser hingestellt ist, schiebt man die Nester wieder auf und macht den Stall zu.

In der Regel schon nach 2 Tagen geben die Enten, welche brüten wollen, solches durch festes Sitzen in den Nestern und durch Zischen zu erkennen. Alsdann schließe man, damit keine Störung von außen entstehe, den Stall, nehme die zum Brüten geneigten Enten von den Nestern, entferne die darin vorhandenen Eier und lege, nachdem die Nester zuvor mit frischem Stroh gefüllt sind, 11 bis 12 der aufbewahrten, aber frischesten Eier hinein. Sobald man den Stall verlassen, setzen sich die Enten von selbst wieder in die offen gelassenen Nester. — Sind viele Enten auf einmal zu setzen, so setze man jede derselben gleich fest auf die Eier und schließe die Nester, damit nicht zu viel

Geschrei entstehe. Man gehe beim Setzen der Thiere so ruhig wie möglich zu Werke, damit dieselben die Brütlust nicht verlieren. Sitzen mehrere Enten fest auf den Eiern, so muß man die Lege-Enten in einen anderen Stall treiben, damit die Nester der Brüt-Enten offen bleiben können und keine Störung entsteht. Täglich muß der Stall gereinigt und frisches Futter und Wasser hineingestellt werden. In's Wasser legt man einen Stein, damit das Gefäß nicht umgeworfen werden kann. Auch darf nicht zu viel Wasser im Gefäß sein, damit die Enten nicht baden können, was leicht eine Erkältung der Eier zur Folge haben kann.

Die jungen Enten kommen nach 4 Wochen aus; man füttere sie alsdann zuerst mit gehackten Eiern, dann mit einer Mischung von Gerstengrütze und gehackten Nesseln, mit Glumse, dicker Milch u. s. w.

Es ist nicht gut, die jungen Enten zu früh auf's Wasser zu lassen, weil sie dann leicht Krämpfe bekommen. Man bringe sie zum ersten Mal an einem recht warmen Tage, und zwar am besten zur Mittagszeit, auf's Wasser. Auch ist zu verhüten, daß sie nicht bei Düngergruben auf die Jauche gerathen; sie können darauf nicht schwimmen, sondern gehen unfehlbar unter. Endlich dürfen auch nicht alte und junge Enten zusammen in einen Stall getrieben werden, weil letztere leicht von den älteren erdrückt werden können.

Um die Enten leicht zählen zu können, schneide man in die Thüre, ganz unten an der Schwelle, ein Loch, welches nur so groß sein darf, daß eine große Ente durchkommt, bringe davor einen Schieber an, den man Morgens früh herauszieht, lasse die Enten im Stalle behutsam gegen das Loch treiben und zähle sie draußen vor der Thüre, während sie einzeln herauskommen. Sehr bald gewöhnen sich die Enten, an diesen Ausgang und kommen, sowie der Schieber aufgezogen wird, heraus, ohne getrieben zu werden.

3. Putenzucht.

Die Puten (Truthühner) fangen im März an zu legen. Nachdem die Truthenne eine Zeit lang Eier gelegt hat, fängt sie an, ein Nest zu suchen und man erkennt sehr leicht an ihrem eigensinnigen Sitzen und an dem Ausfallen der Federn an der Brust, daß sie brüten will. Die Puthenne sitzt sehr fest, frißt aber auch die Eier auf und tödtet die Jungen durch ihre Ungeschicklichkeit. Man legt ihr 18 bis 20 Eier unter, welche in der

Regel nach 4 Wochen, oft auch einige Tage später, auskommen. Um die Zeit, wenn die Küchelchen auskommen, bedarf die brütende Pute vieler Sorgfalt. Jedes Junge muß gleich, nachdem es aus dem Ei gekommen, der alten Pute fortgenommen und an einem warmen Ort aufbewahrt werden, bis alle Jungen heraus sind; denn die Pute verläßt gern die Eier, sobald ein Junges heraus ist. Es dauert mitunter länger als einen Tag, ehe alle Jungen heraus sind. Man füttert die Pute während des Brütens ein Mal täglich; dazu muß man sie vom Neste herunter nehmen und oft zum Fressen treiben, da sie sehr eifrig brütet. Man legt ihr deshalb auch gern Hühner- und Enteneier unter, wenn man nicht eben viele Puten ziehen will. Was den Brutstall betrifft, so muß derselbe dunkel und still sein.

Die jungen Puten füttert man die ersten 5 bis 6 Tage mit gehackten Eiern, dann thut man nach und nach gequollene Gerstengrütze und gehackte Nesseln, Müll oder Haselnußblätter dazu, läßt aber allmälig die Eier fort. Welches Grünfutter man aber zu Anfang gegeben, dasselbe muß man beibehalten, da einen Wechsel hierin die jungen Puten nicht wohl vertragen. Auch müssen sie fleißig getränkt werden.

Junge Puten vertragen keine kalten Fußböden, keinen schnellen Witterungswechsel, keine Kälte, keinen Regen, keine übermäßige Sonnengluth und keinen Thau. Man halte sie daher stets an geschützten Orten, hüte sie vor Regen und starker Sonnenhitze, und lasse sie erst dann aus dem Stalle, wenn der Thau bereits verschwunden ist, nehme sie aber wieder in denselben zurück, wenn etwa am Tage bedeutende Hitze eintritt. Selbst wenn sie später — nach 6 bis 7 Wochen — gehütet werden, wahre man sie so viel wie möglich vor den angegebenen Witterungsverhältnissen, lasse sie auch nicht an Orten hüten, wo vorher Schafe gehütet worden sind, weil sie danach zu fallen pflegen.

Ganz besonderer Sorgfalt bedürfen junge Puten, wenn sie die ersten Federn und wenn sie rothe Köpfe bekommen. Ersteres geschieht in der Regel nach vier, letzteres nach sechs Wochen. Manche halten es für gut, ihnen in der vierten Woche ein Pfefferkorn durch den Schlund zu schieben und die Füße in Branntwein zu tauchen. Futter und Wasser müssen sie dann reichlich haben.

Sobald die Puten größer werden, sorge man für quer geschlagene Latten, auf welchen sie zur Nachtzeit sitzen können, und wenn sie gehütet werden, daß sie täglich mehrere Male getränkt

werden. Ebenso ist zu bemerken, daß die Puten in einem frischer Luft nicht zugänglichen Stalle krank werden, weshalb derselbe auch niemals überfüllt sein darf.

Zur Zucht wählt man am liebsten zwei- und dreijährige Thiere, welche man alle 3 bis 4 Jahre spätestens wieder durch jüngere ersetzt. Zu 8 bis 10 Hennen gehört ein Hahn.

4. Hühnerzucht.

Wenn das Huhn brüten will — was mitunter schon im Januar geschieht —, so fängt es an zu glucken; hierauf muß man achten und es, wenn es ein paar Tage andauernd gegluckt hat, auf die Eier setzen; denn unterläßt man dies, so vergeht ihm die Brütlust wieder. — Man legt ihm je nach seiner Größe 15 bis 16 Eier unter und läßt es an einem stillen Orte brüten. Nach 3 Wochen kommen die Küchlein aus. Jedes einzelne derselben nimmt man, sobald die Federchen trocken sind, aus dem Nest und steckt es in einen Federtopf. Dies geschieht, bis das letzte ausgekommen ist; alsdann legt man sämmtliche Thierchen wieder unter die Henne. Man füttert sie mit gehackten Eiern, später mit feiner Gerstengrütze, Glumse u. s. w., bis sie Körner fressen können, und stellt auch fleißig Wasser zum Futter.

Die Hühner müssen an einem möglichst dunkeln und stillen Ort in zugeschobenen Nestern brüten und werden während dieser Zeit einmal des Tages gefüttert und getränkt.

Zu 6 bis 8 Hennen gehört ein Hahn. Zur Zucht wähle man im März und April ausgebrütete ein- bis zweijährige Thiere und ersetze dieselben alle drei Jahre durch neue.

Füttert man Hühner im Sommer zu stark, so werden sie zur Zucht untauglich. Im Monat Dezember dagegen füttert man sie recht gut, weil sie alsdann den Eierstoff sammeln. Es wird behauptet, daß sie namentlich bei einer Fütterung mit gekochten, zerquetschten, noch warmen Kartoffeln sehr fleißig legen. Empfehlenswerth ist es auch, zu diesem Zwecke während des Winters etwa Hand hoch Pferdedünger auf die Fußböden der Hühnerställe zu streuen und hierüber alle 2 bis 4 Tage etwas kurzes Stroh auszubreiten.

Ein gepflasterter oder mit Ziegeln ausgelegter Stall eignet sich schlecht zu Federviehzucht, am allerwenigsten für Hühner und Puten, indem jene gern scharren und die Puten sich auf den Steinen leicht die Füße erkälten und dann fallen. Am besten

sind die Ställe mit festgestampften Erdfußböden und nach Süden gelegenen Thüren.

Wie jedes Federvieh, welches nicht brütet, im Sommer nur Morgens, im Winter aber Morgens und Nachmittags gut abgefüttert und mit Wasser versorgt werden muß, so auch die Hühner. Ist im Winter strenge Kälte, so füttere man sie im Stalle.

5. Wie viel Eier vermag ein Haushuhn zu legen?

Eine Henne hat in ihrem Eierstock, in runder Zahl angenommen, nur 600 Eierchen, die sie entwickeln und legen kann. Von den 600 Eiern legt sie, wenn es gut geht, im ersten Jahre nach dem Ausbrüten etwa zwanzig Stück, im zweiten 135, im vierten 114, die folgenden vier Jahre nimmt die Zahl der Eier stetig um 20 ab, und im neunten Jahre legt die Henne im besten Falle nur 10 Eier.

Wer also eine richtige Uebereinstimmung zwischen Futter und Leistung haben will, hält sich keine Henne länger als vier Jahre, es wäre denn der seltenen oder werthvollen Race halber, der sie angehört. (Aus einer Zeitschrift.)

524. Kälberzucht.

Innerhalb der ersten 8 bis 12 Stunden nach der Geburt wird ein Kalb — falls man es nicht saugen läßt — nicht getränkt; von da ab aber muß es täglich dreimal getränkt werden. Man gebe ihm zuerst jedes Mal ¼ Liter frische Milch, lege alle zwei Tage reichlich ⅛ Liter, sobald es 8 Tage alt ist, immer ¼ Liter zu, und fahre so allmälig fort, bis das Thier jedes Mal 5 bis 6 Liter erhält.

Je regelmäßiger und pünktlicher Kälber getränkt werden, desto besser und kräftiger gedeihen sie. Ebenso ist es besser, jedes Kalb allein zu stellen, als viele zusammen.

Nach 6 Wochen fange man an, immer weniger frische Milch, vielmehr an Stelle derselben abgesahnte zu geben; als Ersatz aber für die fehlende frische Milch rühre man täglich etwas von Roggenmehl gekochten Schlicht unter die Tränke. Auch sorge man dafür, daß die Kälber, sobald sie 6 Wochen alt sind, eine kleine Raufe mit Heu, desgleichen eine kleine Krippe mit Hafer haben, damit sie sich allmälig an's Fressen gewöhnen. Sind die Kälber bereits 9 bis 10 Wochen alt, so setze man dicke Milch

zur süßen zu, und wenn sie schon gut fressen, so lasse man allmälig den Schlicht fort, verdünne die Milch mit Wasser und gebe zuletzt nur reines Wasser. Werden Kälber gar zu lange mit Milch getränkt, so geschieht es später häufig, daß man die Kühe, wenn sie im Freien gemolken werden, fortwährend von den Milcheimern abwehren muß.

Milch und Schlicht dürfen dem Kalbe niemals kalt gegeben werden, sondern müssen stets lauwarm sein, damit aber die Kälber nicht zu gierig trinken, was leicht Krankheiten herbeiführen kann — das sogenannte Vertränken —, so streiche man mit der Hand den Rücken des Kalbes ziemlich nachdrücklich, während es säuft. Wenn man das Kalb an der Kuh saugen lassen will — was theils geschieht, damit die Zitzen recht aufgesogen werden, theils weil man annimmt, daß dadurch mehr Milch erzeugt wird —, so bindet man das Kalb in der Nähe der Kuh an. Doch versäume man nicht, auch in diesem Falle die Kuh drei Mal des Tages melken zu lassen, einmal um sie nicht vom Melken zu entwöhnen, dann aber auch um zu verhüten, daß durch die vom Kalbe nicht abgesogene Milch sich im Euter Geschwülste bilden.

Die Meinungen sind darüber getheilt, ob es besser ist, die Kälber zu tränken oder saugen zu lassen. Zu leugnen ist nicht, daß Kälber, die gesogen haben, sobald sie abgesetzt werden, leicht abmagern, und daß auch die Kühe, wenn die Kälber an ihnen zu saugen aufhören, weniger Milch geben.

Die ersten Kälber von jungen, sowie diejenigen von sehr alten Kühen zieht man nicht gern auf, da sie weniger kräftig sind und deshalb später nicht so gutes Milchvieh werden. Sobald das Kalb gekommen ist, giebt man der Kuh einen Eimer voll lauwarmes Mehlsaufen von Roggenschrot.

Endlich achte man darauf, daß die jungen Kälber täglich frische Streu haben und der Stall stets sorgfältig gereinigt werde.

525. Schweinezucht.

Wenn die Schweine gedeihen sollen, so müssen sie eben so wie jedes andere Vieh reinlich gehalten werden. Werden die Ställe nicht täglich gereinigt, und läßt man die Schweine naß liegen, so erzeugen sich leicht Krankheiten bei ihnen. Schweine fressen alles zum Füttern irgendwie Verwendbare; doch eignen sich zur Fütterung vorzugsweise Roggenschrot, gekochte Kartoffeln und Erbsen, und zwar füttere man sie 3 Mal des Tages.

Schon im Alter von 2 Jahren sind Schweine zur Zucht tauglich und können bis zum 8. Jahre dazu verwendet werden. Die Anfangs Februar geworfenen Ferkel eignen sich zur Zucht am besten. Schon in der 3. Woche gewöhne man sie an's Fressen, und zwar anfänglich einmal den Tag, später, in der 5. und 6. Woche, schon Morgens und Abends. Man gebe ihnen dann süße, abgesahnte Milch und einmal des Tages gedörrten Roggen, den sie sehr gern fressen, und der zugleich bewirkt, daß sie sich ihre kleinen spitzen Zähne (Hungerzähne) abbrechen und dann besser fressen können. Bei ungedörrtem Roggen verfangen sie sich leicht und werden steif. Werden die Ferkel nicht gefüttert, so wird die Sau sehr mager und schwach.

Auf die spitzen, schwarzen Zähne achte man bei kleinen Ferkeln sorgfältig; dieselben hindern die Thiere am Fressen, so daß sie selbst bei der besten Fütterung oftmals im schlechtesten Zustande bleiben. Dieselben müssen ihnen daher mittelst einer kleinen Kneifzange abgebrochen werden.

Aelter gewordene Ferkel füttert man mit den etwaigen Ueberresten der Gesindemahlzeiten, giebt ihnen auch geschroteten Roggen, Milch und gekochte, klein gedrückte Kartoffeln. Je besser sie gefüttert werden, desto besser wachsen sie aus. Ist die Milch knapp, so geht man bald zur Kartoffelfütterung über, wobei man gern die entbehrliche dicke Milch mit verwendet. Die Futtertröge müssen täglich mittelst eines tüchtigen Strauchbesens sehr sauber gereinigt werden; das Futter darf nicht zu dick sein und muß stets kalt gegeben werden. Ein- bis zweimal täglich lasse man die Schweine tränken. Ist ein geeignetes größeres Gewässer, ein See oder dergleichen in der Nähe, so halte man darauf, daß die Schweine ein- bis zweimal täglich in's Wasser getrieben werden.

526. Viehmastung.

1. Die Mastung der Gänse.

Auf eine Gans rechnet man Mastfutter einen vollen Scheffel reinen Hafer oder Hafer mit Gerste vermischt. Da indeß das Mästen mit reinem Getreide theuer ist, so thut man wohl, die Gänse erst tüchtig mit gehackten Mohrrüben, unter welche man, wenn man Ueberfluß daran hat, Pastinak und Zwiebeln (rothe Rüben) mischen kann, anzufüttern, bis sie fast halb fett sind, und später auch unter das Getreide, dessen geringstes Maß für eine Gans doch immer noch ¾ Scheffel wäre, zum dritten Theil

Mohrrüben zu mischen. Die Gänse bleiben danach sehr gesund, setzen kräftig Fleisch an, und man erspart Getreide.

Während der reinen Mohrrübenfütterung dürfen die Gänse nicht eingesperrt sein, sondern müssen sich frei bewegen können, aber stets vollauf zu fressen und zu saufen haben. Sobald die Getreidefütterung anfängt, stellt man sie in eigens dazu hergerichtete, bekannte Behälter, oder man mästet sie auf dem Wasser, indem man am Seeufer einen Platz derart abgrenzt, daß die Gänse theils im Wasser, theils auf dem Lande sich aufhalten können und bequem Platz haben, so daß nicht eine von der andern gedrängt oder gestoßen wird. Der ganze Platz, Hock genannt, muß in der Regel mit Brettern und Stroh bedeckt sein, damit die Gänse nicht ausfliegen oder von außen her beunruhigt werden können. Das Futter wird auf dem Lande in langen schmalen Trögen oder Krippen aufgestellt, welche so stehen müssen, daß die Gans von beiden Seiten dazu gelangen kann, ohne über das Getreide zu steigen, sie müssen daher mit dem einen äußersten Ende nach dem Wasser, mit dem andern nach dem Lande zu stehen.

Werden die Gänse frei im Stall gemästet, so müssen sie täglich frische Streu haben, der Stall und die Krippen wie immer sehr sorgfältig gereinigt werden, und niemals darf es an Wasser fehlen. Auch muß der Stall dunkel sein.

Das Einstreuen des Getreides in die Futtertröge muß stets in kleinen Portionen erfolgen, da größere leicht besudelt und dumpfig werden, und die Gänse sie alsdann nicht fressen. Man giebt reichlich ¼ Liter höchstens auf einmal für die Gans und schüttet nicht eher neues Futter ein, als bis das alte ganz aufgezehrt ist. Bleibt es einmal sehr lange stehen, so muß alles alte Futter herausgenommen und der Trog gereinigt werden, ehe frisches Futter hineinkommt. Man füttere 4 bis 5 Mal täglich so lange, bis das bestimmte Futter aufgezehrt ist, welches in der Regel drei Wochen dauert.

Werden die Gänse auf dem Wasser gemästet, was wegen Erhaltung der Federn vorzuziehen ist, so lasse man sie Nacht und Tag auf dem Wasser.

2. Mastung der Enten.

Enten fressen fast Alles: Kartoffeln, Mohrrüben, Erbsen, Getreide, Schrot u. s. w. Da man sie selten in großen Partieen wie die Gänse einschlachtet, so läßt sich für die Entenmastung

weniger ein festes Maaß der Fütterung bestimmen. Häufig werden Enten mit den Gänsen zusammen gemästet, und müssen dann selbstverständlich einige Portionen Getreide, öfter aber Kartoffeln und Mohrrüben zugegeben werden. Uebrigens müssen, wie alles Mastvieh, auch die zu mästenden Enten reinlich gehalten werden.

3. Die Mastung der Puten.

Dieselben kann man mit Getreide, aber auch mit Nudeln mästen. Getreide füttert man so viel, als sie fressen wollen, und so lange, bis sie schwer genug sind, ungefähr fünf bis sechs Wochen.

Bei der Mastung mit Nudeln verfahre man auf folgende Art: Man knete feines Roggen- oder Gerstenmehl mit Wasser zu einem festen Teig, mache davon Nudeln von der Länge und Stärke eines kleinen Fingers — ja nicht gröber —, koche sie ab und gebe der Pute davon 3 bis 5 Mal täglich zu fressen, welches in der Art bewerkstelligt wird, daß man die Nudeln der Pute in den Mund steckt und sie dann mit der Hand vorsichtig hinunter streicht. Den ersten Tag gebe man jedes Mal nur eine Nudel, den zweiten Tag zwei und steige so allmälig bis zu 8 Nudeln auf einmal. Den sehr viel kleineren Hennen, welche übrigens selten gemästet werden, giebt man natürlich weniger Nudeln, als den Hähnen, auch etwas dünnere und kürzere. Die Nudeln müssen täglich frisch gekocht und vor jeder Fütterung etwas in Wasser gelegt werden, damit sie um so leichter durch den Schlund hinunter gleiten. Nach jeder Nudel, die das Thier hinunterschluckt, gebe man ihm Wasser zu trinken und sorge überhaupt dafür, daß stets reichlich Wasser vorhanden ist. Schließlich ist noch zu bemerken, daß Mastputen ebenfalls eng und in einem reinlich gehaltenen Stalle stehen müssen.

4. Die Mastung der Kälber.

Mastkälber müssen so enge stehen, daß sie sich eben nur bequem hinlegen können. Man tränke sie drei Mal täglich — Morgens, Mittags und Abends — mit ganz frischer Milch; bei einem neugeborenen Kalbe fange man mit ¼ Liter Milch an, lege alle 2 bis 4 Tage ¼ Liter Milch zu, und steige so bis 4 Liter auf einmal. Am 10. Tage des Tränkens zerklopfe man, und zwar nur des Morgens, ein Ei in die Milch, am

11. Tage schon des Morgens und Mittags und des Abends. Dann lege man täglich ein Ei zu, bis das Kalb 6 bis 9 Eier täglich erhält.

Nach 4 bis 5 Wochen ist das Kalb fett und kann geschlachtet werden. Will man es länger mästen, so genügt es, Milch, aber keine Eier weiter zuzusetzen, da die Mastung mit Eiern alsdann zu kostspielig werden dürfte.

Statt der Eier kann man auch Schlicht von feinem Roggenmehl oder etwas Bier unter die Milch mischen. Beides mästet gut; nur muß man hierbei etwas vorsichtiger als mit den Eiern sein, da die Kälber damit leichter vertränkt werden.

Der Stall muß rein gehalten werden, und das Kalb täglich frische Streu erhalten.

5. Die Mastung der Schweine.

Zwei- bis dreijährige Schweine eignen sich am besten zur Mastung. Dieselbe beansprucht eine Dauer von 10 bis 12 Wochen. Die beste Zeit zum Aufstellen der Schweine ist Anfang September. Werden sie später aufgestellt und hat man keinen sehr warmen Stall, so friert im Winter leicht das Futter ein, die Fütterung wird dadurch unregelmäßig, und die Schweine werden weniger fett. Es würde also späteres Aufstellen eine sehr viel größere Sorgfalt nöthig machen. In der Regel werden Schweine in folgender Weise gemästet: 2 Theile Roggenschrot oder Staubmehl werden nicht zu dünn mit Wasser, Trank oder dicker Milch vermischt. Hierzu kommt ein dritter Theil gekochte Kartoffeln. Hiermit mästet man sie die Hälfte der Zeit, also etwa 6 Wochen. Von da ab giebt man einige roh eingequollene Erbsen zu und zwar täglich etwas mehr Erbsen und etwas weniger Schrot und Kartoffeln, so daß sie schließlich nur Erbsen zu fressen bekommen.

Die Erbsen werden stets den Tag vorher in reichlichem kalten Wasser eingeweicht, damit sie gut aufquellen.

Außer mit Erbsen, Schrot und Kartoffeln mästet man auch mit Körnern, Eicheln, Kleie, Obst u. s. w.

Man füttert die Mastschweine täglich 4 Mal, jedes Mal einen mäßig halben Eimer voll nicht zu dünn eingerührtes Futter für ein Schwein. Die Fütterung muß regelmäßig geschehen, am besten um 6 Uhr Morgens, 11 Uhr Mittags, 4 Uhr Nachmittags, 9 Uhr Abends. Zwischen 12 und 2 Uhr kann man täglich einmal Wasser in den Futtertrog gießen.

Vor jedesmaligem Füttern muß rein ausgefressen sein, und der Futtertrog muß jeden Morgen mit einem Strauchbesen gut gereinigt werden, damit kein Futter vom vorhergehenden Tage darin bleibt. Etwa zurückgebliebenes Futter giebt man den Enten oder Faselschweinen. Sobald Futter länger als eine Fütterungszeit im Futtertroge bleibt, muß es herausgenommen und derselbe gereinigt werden.

Alle 8 bis 10 Tage läßt man die Schweine einmal aus dem Stall, damit sie sich etwas Bewegung machen und dann wieder besser fressen. Lassen sie trotzdem einmal das Futter stehen, falls sie etwas kränkeln, so läßt man sie einen halben Tag hungern und wechselt einige Tage mit dem Futter. Ebenso giebt man alle 8 bis 14 Tage einmal Salz.

Auch bei den Schweinen ist es höchst nöthig, daß der Stall täglich gut gereinigt und abgefegt werde.

Sechsundzwanzigster Abschnitt.

Verschiedenes.

527. Gesinde-Speisung.

Dieselbe ist und kann selbstverständlich nicht überall gleich sein. Es sei mir gestattet, die im südlichen Theile der Provinz Westpreußen im Allgemeinen gebräuchliche hier anzuführen.

Durchschnittlich rechnet man für den erwachsenen Dienstboten 10, für den noch unerwachsenen 7 Scheffel Roggen auf's Jahr, so daß jener durchschnittlich monatlich reichlich ¾, dieser reichlich ½ Scheffel erhält. Erfahrungsgemäß ist das monatliche Maß im Sommer etwas größer, im Winter etwas kleiner.

Hiervon erhalten sie in der Zeit vom 1. April bis 1. October wöchentlich 2 Schrotbrote zu 3 Kilogramm (roher Teig 3½ Kilogramm), 2 Mal Klöße (Keilchen) und täglich Morgens und Abends Satschierken.

Ferner giebt man:

pro Person den Monat 1¾ Liter Salz — abgestrichen, nicht gehäuft.

pro Person zu einer Mahlzeit, nicht spärlich gemessen:
zu dicken Erbsen ¾ Liter Erbsen,
zu Erbsensuppe ohne Kartoffeln ½ Liter Erbsen,
zu Erbsensuppe mit Kartoffeln ⅜ Liter Erbsen,
zu Satschierken ohne Kartoffeln ⅜ Liter Mehl,
zu Satschierken mit Kartoffeln ¼ Liter Mehl,
zu Klößen ohne Kartoffeln ⅝ Liter Mehl,
zu Pflückklößen unter Kartoffelsuppe ⅜ Liter Mehl,
zu Grütze ohne Kartoffeln ⅜ Liter Grütze,
zu Grütze mit Kartoffeln ¼ Liter Grütze,
zu steifem Brei ½ Liter Grütze,
von großen Heringen einen halben, von kleinen einen ganzen.

An Fleisch erhalten sie Sonntags ½ Kilogramm, Dienstags ¼ Kilogramm (bisweilen auch statt des Fleisches Klöße oder ein Stück Butter zum Brot), Donnerstags ⅜ Kilogramm.

In der Zeit vom 1. October bis 1. April fällt das zweite Wochenbrot und Dienstags das Fleisch aus.

Gemüse, Obst ꝛc. muß man durch Uebung zutheilen lernen, denn es läßt sich in Beziehung hierauf kein bestimmtes Maaß angeben. Auch Kartoffeln werden, je nachdem sie gut oder schlecht sind, mehr oder weniger gegeben.

Jede Hausfrau thut gut, sich in Betreff der Speisung des Gesindes nach der am Orte oder in der Gegend herrschenden Sitte zu richten, ohne jedoch dieselbe so weit zu beobachten, daß dasselbe dadurch in gerechten Forderungen beeinträchtigt wird. Sie lasse hierbei Herz und Verstand zusammen urtheilen und hole sich Rath von solchen Leuten, die ihre Untergebenen nicht verwöhnen, aber doch anständig und ohne Geiz behandeln. Ein „zu viel" ist freilich ebenso wenig richtig, als ein „zu wenig".

528. Einiges über die Behandlung und den Verbrauch des Flachses.

Der Flachs wird etwas stark gesäet und, wenn er aufgegangen ist, so oft als nöthig gejätet.

Sobald er anfängt, gelbliche Knoppen zu bekommen, wird er gezogen, zum Trocknen ausgelegt, alsdann gebunden, gerefft, — d. h. es werden an einem hechelartigen Gestell die Samenköpfe abgerissen und an einem sonnigen Platz in's Wasser gelegt, am besten in einen Teich. Hierin bleibt derselbe 6 bis 10 Tage, je nach der Beschaffenheit der Witterung, liegen. Um zu erfahren, ob er lange genug im Wasser gelegen, ziehe man einen Halm

heraus und untersuche, ob derselbe faserig ist. Ist dies der Fall, so ist es Zeit, ihn aus dem Wasser zu nehmen und auszubreiten.

Hat man ihn nun herausgenommen, so wird er abgespült, damit kein Schlamm daran bleibt und sodann auf die Spree oder Spreit gethan, d. h. an einer trockenen, sonnigen Stelle, womöglich an einem Anberge, ganz dünn ausgelegt, damit er trockne und mürbe wird (abliegt). Damit er von allen Seiten trockne, ist es nöthig, ihn mittelst einer Harke fleißig umzuwenden. Sobald er sich ganz leicht abreiben läßt, ist er zur weiteren Verarbeitung gut. Alsdann wird er in kleine Bündchen gebunden, und werden mehrere derselben zusammen hoch in die Höhe gestellt und so der Luft zum völligen Trocknen ausgesetzt. Ist der Flachs völlig getrocknet, so kann man ihn sofort oder auch später brechen (braken). Am günstigsten ist es, solches in der Sonne zu thun.

Das Braken geschieht mittelst einer sehr einfach construirten Brechmaschine, die überall, wo Flachs gebaut wird, bekannt ist.

Ist er gebrakt (gebrochen), so wird er geschwungen, indem man eine Hand voll mit der linken Hand über einem in die Höhe stehenden Brett hält und mit einem langen, ungefähr 4 Finger breiten Brettchen so lange von oben nach unten schlägt und klopft, bis jedes Stückchen Sprei heraus ist und nur der faserige Flachs zurückbleibt. Man nimmt dabei abwechselnd das eine oder andere Ende des Flachses in die linke Hand, damit die Sprei überall herausgeklopft wird. — Auch diese einfache Maschine ist überall bekannt. Hiervon bleibt die Schwingenhebe zurück.

Ehe nun der Flachs gehechelt wird, und zwar unmittelbar davor, wird er verzogen, d. h. von jeder Strehne (d. i. von jeder Handvoll des geschwungenen Flachses) werden die spitzen Enden ausgezogen und in die Mitte der Strehne gelegt, weil er sich alsdann besser hecheln läßt. Hiernach wird er erst durch eine grobe, dann durch eine feine Hechel gezogen. Von jener bleibt die grobe, von dieser die feine Hede zurück.

Alsdann giebt man den Flachs wie die Hede zum Spinnen aus und rechnet zu erhalten:

aus ½ Kilogramm guten Flachs 5 bis 6 Stück Mittelgarn,
aus ½ Kilogramm feiner Hede 3 Stück Garn,
aus ½ Kilogramm grober Hede 2 Stück Garn,
aus ½ Kilogramm Schwingehede 1 Stück Garn.

Acht bis neun Stück Garn aus ½ Kilogramm Flachs zu spinnen, gelingt nur sehr geschickten Spinnerinnen.

Das Stück Garn besteht, wenn der Haspel auf 2 Meter berechnet ist, aus 30 Gebinden oder 3 Tall. Ein Tall hat 10 Gebinde, jedes Gebinde 40 Fäden.

Oder das Stück besteht aus 12 Gebinden, das Gebinde zu 100 Fäden. Diese Art zu haspeln ist aber ziemlich außer Gebrauch gekommen.

Hat die Haspel einen Umfang von 4 Ellen altem Maaß — also 2 Meter und 63 Centimeter nach neuem Maaß —, so hat das Stück Garn nur 20 Gebinde oder 2 Tall.

Zu einem Schock (etwa 40 Meter) breiter, mäßig feiner Leinwand giebt man 70 bis 80 Stück Garn (das Stück zu 30 Gebinden), also zu 2 Meter etwa 4 Stück Garn. Soll die Leinwand etwa nur 75 bis 82 Centimeter breit werden, so dürften zu einem Schock 60 und einige Stücke erforderlich sein.

Handtücher brauchen in der Regel 3 Stück Garn zu 2 Meter. Was Tischtücher betrifft, so läßt sich kein bestimmtes Maaß angeben, da solche zu ungleich in Breite und Länge gearbeitet werden. Man hat sich also bei der Anfertigung derselben auf die Angaben des Webers zu verlassen.

529. Einiges über die Behandlung der Wäsche.

1. Allgemeines darüber.

Da erfahrungsgemäß Wäsche dadurch, daß man sie zu lange schmutzig aufbewahrt, an Dauerhaftigkeit und Haltbarkeit verliert, so ist es rathsam, die in der Woche gebrauchte Wäsche durchzuspülen, ehe man sie für die sogenannte große Wäsche bei Seite legt. Jeden Sonnabend Abend mithin weiche man sämmtliche Wäsche, welche man die Woche über gebraucht hat, in weiches, nur lauwarmes Wasser ein, reibe sie Montag früh einmal mit etwas Seife durch, spüle sie aus und hänge sie zum Trocknen auf.

Zu diesem wöchentlichen Durchspülen der Wäsche halte man stets ein der Menge derselben angepaßtes Gefäß in Bereitschaft, und übertrage diese ganze Angelegenheit der Ordnung wegen ein- für allemal einer und derselben Person.

Das Trocknen der Wäsche ist im Sommer natürlich mit geringeren Schwierigkeiten verknüpft als in anderen Jahreszeiten. Im Winter lasse man sie in einer Wäschkammer oder auf dem Boden des Hauses auf dazu ein- für allemal festgeschnürten

Leinen so lange hängen, bis sie völlig trocken in den Kasten gelegt werden kann.

Zum Ausbessern ist solche wöchentlich durchgespülte Wäsche natürlich jeder anderen vorzuziehen.

Ist gar zu viele Wäsche von einer Woche vorhanden oder im Winter der Raum zum Trocknen zu beengt, so lasse man wenigstens die Leibwäsche und die Wischtücher durchspülen.

2. Die große Wäsche.

Zurüstung dazu. 8 bis 10 Tage vor der großen Wäsche bereitet man Lauge auf folgende Art: Man schüttet in ein hohes Faß etwa bis zum 4. Theile desselben gut gesiebte Holzasche — von Eichen-, Birken- oder Fichtenholz — und füllt es dann unter beständigem Umrühren mit kochendem Wasser. Dieses Umrühren wiederhole man täglich 3 bis 4 Mal bis zum Tage vor dem Einweichen. An diesem schöpfe man die ganz klare Lauge von oben vorsichtig in ein anderes Gefäß und gieße auf die Asche noch einmal kochendes Wasser, um schwächere Lauge zur etwa nöthig werdenden Aushülfe zu gewinnen.

Viele bereiten die Lauge mit kaltem Wasser über Stroh. Sie wird dann zwar außerordentlich klar, aber ihre Bereitung ist kostspieliger und von längerer Dauer.

Auch lasse man an demselben Tage alle Waschfässer reinigen, die Kessel scheuern, einen Kessel mit durchgegossener Lauge, einen zweiten mit reinem Wasser füllen, Spertel, Eimer, Waschkörbe, hölzerne Wasserstippel (Wasserschöpfer), ein Sieb oder einen Beutel zum Durchgießen der Lauge, nöthigenfalls auch das erforderliche Licht in Bereitschaft halten, Holz eintragen, die Waschgefäße aufstellen und die nöthige Seife abwiegen.

Ebenso besorge man das Nothwendigste zum ersten Frühstück für die Leute.

Das Einweichen. Dies ist ziemlich die Hauptsache bei der Wäsche, zumal wenn sie nicht wöchentlich durchgespült worden ist.

Zum Einweichen und Waschen von 25 Stück nicht wöchentlich durchgespülter Wäsche (große und kleine Stücke durch einander) ist ½ Kilogramm Seife erforderlich; fällt indessen in Folge des wöchentlichen Durchspülens der Wäsche das Einweichen fort, so können mit ½ Kilogramm Seife 30 bis 40 Stück Wäsche gewaschen werden. Nimmt man in's Waschwasser noch einen Zusatz von Waschkrystall (kaustische Soda oder Natron), so kann man noch einige Stücke Wäsche mehr auf's halbe Kilogramm

Seife nehmen — etwa 50 Stück im Ganzen. Zu 3 Eimer Wasser wird etwa ein gehäufter Eßlöffel voll Waschkrystall genügen.

Von dem ganzen Gewicht der Seife wird die kleinere Hälfte zum Einweichen, die größere zum Waschen verwendet.

Beim Einweichen verfahre man nun folgendermaßen: Man mache sowohl Lauge als Wasser heiß, aber nicht kochend, thue in beides von der Seife reichlich und so zeitig hinein, daß sich dieselbe gut auflösen kann und verrühre sie gehörig mittelst eines Spertels. Will man sich weißer Seife bedienen, so muß diese ganz klein und feinscheibig hineingeschnitten werden. Gebraucht man Waschkrystall, so thut man davon etwas in den Wasserkessel — doch gebraucht man dasselbe nur dann, wenn man keine Aschlauge hat. —

Ist die Seife aufgelöst, so gieße man in ein Waschgefäß etwa 1 Theil Seiflauge, 1 Theil Seifwasser und 4 Theile kaltes Wasser durch ein Sieb und rühre es mit der Hand gut durch, damit es gleichmäßig warm und seifig wird. In diese Mischung tauche man jedes Stück der Wäsche ein und lasse es gehörig durchnässen, werfe es sodann in die zum Einweichen bestimmten Gefäße und gieße zuletzt so viel Wasser mit Lauge und Seife gemischt über, daß die Wäsche darin nicht zu fest liegt. Dann lege man ein reines Brett darüber und beschwere dieses mit einem Stein, damit die Wäsche nicht aufschwimmt. Zu viel Lauge wende man ja nicht an, weil dadurch die Wäsche leicht angegriffen wird.

Ist die Wäsche nicht wöchentlich durchgespült worden, so wäscht man Wischtücher gern 1 bis 2 Mal vor dem Einweichen durch, damit der größte Schmutz nicht mit eingeweicht werden darf. Strümpfe werden gut ausgeklopft und auf die linke Seite gedreht. Ebenso werden Hemden, erst nachdem sie auf die linke Seite gewendet worden, eingeweicht. Wollene Sachen und bunte Wäsche werden nicht eingeweicht, sondern nur mit weißer Seife gewaschen; erstere können auch ungespült zum Trocknen aufgehängt werden. Da Nachtmützen besonders sorgfältig gereinigt werden müssen, so thut man wohl, sie auch besonders einzuweichen und nur von einer Person waschen zu lassen. Baumwollene Kleidungsstücke — Jacken, Tücher, Unterröcke u. dgl. — können sowohl mit schwarzer, als mit weißer Seife eingeweicht werden, Hälschen und Kragen aber nur mit weißer Seife. Wäsche mit Eiter- und Blutflecken wird am besten sogleich in weichem, kalten Wasser, danach in gelinde lauwarmem rein gewaschen; sie vorher

erst einzuweichen, ist überflüssig. Niemals darf ein Eiter- oder Blutfleck trocken eingeseift werden, weil er dadurch nur um so mehr befestigt werden würde.

Im Allgemeinen achte man darauf, daß beim Einweichen die schmutzigste Wäsche nach unten, die weniger schmutzige darüber zu liegen kommt, und daß, wofern es nicht an Gefäßen mangelt, Tischzeug, Feinzeug, Wischtücher ꝛc. besonders eingeweicht werden. Nicht unerwähnt darf bei dieser Gelegenheit bleiben, daß man darauf zu achten hat, daß beim Einweichen die Wäsche von den Waschfrauen nicht auf die bloße Erde gelegt und dadurch noch mehr besudelt wird. Je mehr die Wäsche gerieben und gewunden werden muß, je früher reißt sie auch.

Unmittelbar nachdem die Wäsche eingeweicht worden, lasse man die Waschkessel sauber scheuern; besitzt man etwa drei solcher Kessel, so wird in den einen derselben Lauge, in die beiden anderen reines Wasser gegossen. Hat man aber nur einen, so lasse man nur Wasser eintragen und gieße beim Waschen die Lauge kalt zu.

Nachdem die Wäsche, so eingeweicht, einen auch zwei Tage gestanden hat, schreitet man zum Waschen.

Die eigentliche Wäsche. Die erste der Waschfrauen, welche zur Arbeit erscheint, hat sofort Feuer unter die Waschkessel zu machen. Dann wird unverzüglich zum Auswinden der Wäsche geschritten, und so wie ein Korb voll ausgewundener Wäsche vorhanden ist, zu waschen angefangen.

Hierzu gieße man ein wenig kalte Einweichlauge, aus welcher die Wäsche ausgewunden worden, und warme Lauge durch ein Sieb in's Waschgefäß, daß das Ganze nur gut warm ist, lasse die Wäsche erst darin tüchtig abstauchen (stuken), dann einmal, aber gleich ganz rein waschen, demnächst ganz dünn einseifen, locker in ein Gefäß einlegen, und durch ein Laken mit kochendem Wasser einbrühen. So muß sie einige Stunden stehen bleiben.

In Betreff der bei der Wäsche zu verwendenden Seife kann weise Sparsamkeit nicht genug empfohlen werden. Man hüte sich wohl, zu große Quantitäten davon auf einmal den Waschfrauen zum Gebrauch zu überlassen, weil in diesem Falle unfehlbar Verschwendung eintreten würde. Es genügt, zum Einseifen der Flecke an schwarzer Seife auf einmal nur einen kleinen Kochlöffel voll zu geben, damit nicht zu viel Seife unnütz in die Lauge hineingewaschen wird. Aus diesem Grunde ist zu rathen, zum Einseifen der Flecke am Waschgefäß Stücke von weißer — möglichst harter — Seife zu geben.

Es ist nothwendig, jedes Stück Wäsche, sobald es durchgewaschen, sorgfältig nachzusehen und, wofern es noch nicht ganz rein ist, der betreffenden Wäscherin zum nochmaligen Durchwaschen zurückzugeben. Ebenso ist genau darauf zu achten, daß beim Auswinden der Hemden der Rückentheil derselben stets nach innen gelegt werde, weil im andern Falle die Hemden schneller reißen.

Nur in dem Falle, daß die Wäsche erst Abends eingebrüht worden ist, darf man sie bis zum andern Tage so eingebrüht stehen lassen. Aus der Brühe wird sie sodann von beiden Seiten sauber gewaschen und hiernach auf die Bleiche gelegt, auf welcher man sie ein bis zwei Tage, und zwar zur Hälfte der Zeit auf einer, zur andern Hälfte der Zeit auf der andern Seite, bleichen läßt.

Das Aufnehmen von der Bleiche, Spülen und Trocknen. In der Frühe des Tages, an dem die Wäsche getrocknet werden soll, lasse man ein Waschgefäß aufstellen, in dasselbe ein wenig Wasser eingießen und die von der Bleiche aufgenommene Wäsche gehörig abstauchen (stuken). Sobald eine Partie Wäsche abgestaucht ist, gieße man reichlich frisches Wasser zu und drücke darin die Wäsche gut ab, damit die Seife daraus entfernt wird. Nach jedesmaligem Ausstauchen (Stuken) einer Partie Wäsche muß die Seiflauge ausgegossen und zu neuer Wäsche wieder frisches Wasser genommen werden.

Das Spülen der Wäsche erfolgt nun, wofern ein See vorhanden ist, am besten in diesem; geschieht es in Ermangelung eines Sees in Waschgefäßen, so ist es nöthig, das Wasser so lange zu erneuern, bis es durch das Spülen nicht mehr getrübt wird.

Etwaige von der Bleiche herrührende Flecke müssen natürlich beim Spülen nachträglich mittelst weißer Seife mit Sorgfalt herausgewaschen werden — aber nicht im Spülwasser. — Bezüge sind beim Spülen auf die linke Seite zu drehen.

Sobald die Wäsche gespült ist, wird sie zum Trocknen aufgehängt, nachdem zuvor die bereits ausgeschnürten Waschleinen mit einem groben Handtuche abgerieben, die Klammern sorgfältig abgewischt sind. Man hängt jedes Stück möglichst gerade und mit der linken Seite auf die Leine.

Nur Baumwollenzeug ziehe man durch Blauwasser und stärke es nach Belieben; alle übrige Wäsche hält sich erfahrungsgemäß ungeblaut und ungestärkt länger sauber und zart, als wenn sie geblaut und gestärkt worden wäre.

Das Zusammenlegen und Rollen. Ehe die Wäsche zum Rollen zusammengelegt wird, lasse man sie, insonderheit die Ausschnitte, Kragen und Aermel der Hemden, desgleichen die Näthe, Säume und Kanten sämmtlicher Wäsche gehörig ausziehen und glätten, die Windlaschen an den Hemden, u. dgl. nach dem Faden ausrecken. Während kleinere Stücke von einer Person zusammengelegt werden können, sind zum Zusammenlegen von Tischtüchern, Handtüchern, Bezügen und Laken je zwei Personen erforderlich.

Tischtücher werden je nach ihrer Länge in drei oder vier Theile quer zum Rollen gelegt, ebenso große Bettbezüge und Laken; Handtücher lasse man in drei Theile, Hemden in vier Theile, Taschentücher, Servietten und kleine Bezüge in zwei Theile quer legen, so daß die Säume zusammen zu liegen kommen.

Rathsam ist es, beim Zusammenlegen der Wäsche zum Rollen nicht zu viele Personen zu gebrauchen und, wenn irgend möglich, jeder der dabei Beschäftigten das Zusammenlegen einer bestimmten Sorte von Wäsche zu übertragen, weil auf die Weise die Beaufsichtigung leichter ist, zudem aber auch die Arbeit selbstverständlich mit größerer Accuratesse ausgeführt werden kann.

Um die Wäsche möglichst glatt und glänzend zu bekommen, kann man sie beim Zusammenlegen ein klein wenig einsprengen; zu stark eingesprengt jedoch, würde sie Stockflecke bekommen, daher es im Ganzen rathsamer ist, sie lieber nicht zu scharf trocknen zu lassen.

Sämmtliche Wäsche wird zunächst in die Breite, sodann in die Länge gerollt. Tischtücher und Servietten indeß müssen, nachdem sie zuvor in die Länge umgelegt, dabei nochmals tüchtig verzogen werden.

Das Plätten (Platten). Auf welche Weise dasselbe vollzogen wird, ist bekannt. Bemerkt werde hier nur, daß es nothwendig ist, das zu plättende Stück Wäsche zuvor mit den Händen möglichst glatt zu streichen, sodann längs dem Faden zu plätten. Große und ungefaltete Stücke plätten sich besser auf einem Tische, sowie Kleider und Faltenhemden auf einem sogenannten Plättbrett. Dickgestickte Sachen, sowie farbige, deren Farbe leicht verschießt, müssen von der linken Seite geplättet werden.

Nochmalige Uebersicht. Zu 25 bis 40 Stück Wäsche ist ½ Kilogramm Seife erforderlich. Eingeweicht bleibt die Wäsche einen Tag stehen, dann lasse man auswinden, stauchen (stuken), einmal gleich rein waschen, einseifen, einbrühen, nach einigen

Stunden aus der Brühe waschen, auf die Bleiche legen, links und rechts bleichen, aufnehmen, stauchen, abdrücken, spülen, aufhängen, trocknen, rollen und plätten.

3. Bleichwasser.

Statt der Bleiche anzuwenden.

500 Gramm Glaubersalz in 1 Liter Wasser aufgelöst, danach 250 Gramm Chlorkalk und noch 2 Liter Wasser dazugethan, zusammengerührt und stehen gelassen. Nachdem die Wäsche aus der Brühe gewaschen, dann mit klarem Wasser eingebrüht war, wird sie eine Nacht, mit etwas von diesem Bleichwasser gemischt, eingelegt und daraus aufgehängt.

Auf zwei Eimer Wasser kommt eine Obertasse voll Bleichwasser.

4. Wäsche mit Benutzung eines patentirten Waschkessels.

Zum Einweichen nehme man zwei Eimer Wasser, etwa einen Eßlöffel voll Waschkrystall und 70 Gramm Seife. Letztere, wie auch das Waschkrystall werden in heißem Wasser aufgelöst und die Einweichlauge gut warm hergestellt. Hierin bleibt die Wäsche 10 bis 18 Stunden stehen. Danach wäscht man sie in ziemlich warmem Wasser mit etwas Zusatz von der Einweichlauge und weicher Seife einmal recht rein, thut nach unten in den patentirten Waschkessel 50 bis 60 Gramm kleingeschnittene weiße Seife und einen gehäuften Theelöffel voll Waschkrystall, ebenso viel Wasser, daß es zwei Finger breit über dem durchlöcherten Boden steht, packt die Wäsche nicht zu lose ein, deckt den Kessel zu und läßt nun die Wäsche ¼ bis ½ Stunde kochen. Danach wäscht man sie sehr sauber aus der Brühlauge, spült sie gut und hängt sie auf.

Vortheile hierbei sind: man darf die Wäsche nicht einseifen, braucht weniger Seife, weniger Wasser und auch eine Hausfrau weniger, welche bei anderer Wäsche am Kessel stehen muß. — Allerdings würde man, wenn die Wäsche etwa 1000 Stück groß wäre, zwei Kessel gebrauchen, und auch zwei Plätze auf dem Herde, da der patentirte Waschkessel nur auf einem Kochherd mit Ringen zu gebrauchen ist.

530. Seife zu bereiten, mit Asche.

Auf 14 Kilogramm Talg nimmt man 10 Scheffel harte oder 14 Scheffel weiche Holzasche und 1¼ Scheffel ungelöschten Kalk.

Die Asche wird in einem länglichen Haufen auf die Erde geschüttet und mittelst einer Gießkanne so mit Wasser angefeuchtet, daß sie sich, nachdem sie gut durchgeschaufelt worden, zusammenballen läßt; nur hüte man sich, sie gar zu naß zu machen.

Nachdem die Asche dergestalt angefeuchtet worden, bilde man mittelst einer Schaufel einen Kranz von derselben, schütte in die frei gelassene Mitte den Kalk auf und belege diesen kegelförmig mit der Asche, beinahe bis oben hin; genauer gesagt, man lasse den Kalk oben so weit unbedeckt, daß mit Bequemlichkeit 3 Eimer Wasser darauf gegossen werden können. Sobald dies geschehen, verdecke man mit größter Geschwindigkeit mit der angefeuchteten Asche auch den oberen Theil des Kalkhaufens recht fest, und achte man wohl darauf, daß jede Spalte, die sich in Folge der unter der Asche stattfindenden Löschung des Kalkes bildet, mittelst Asche schleunigst und sehr fest wieder geschlossen werde. Schon nach kurzer Zeit erkennt man an der eintretenden Ruhe, daß der Kalk gelöscht ist. Um aber volle Gewißheit darüber zu erhalten, daß dieses geschehen, stoße man mit einem Stöckchen hier und da in die Masse hinein und untersuche, ob sich kein Steinchen mehr fühlen läßt; doch ist es nöthig, auch die hierdurch entstandenen Oeffnungen sofort wieder fest zuzumachen, weil es darauf ankommt, so wenig wie möglich Dämpfe verloren gehen zu lassen.

Ist der Kalk völlig gelöscht, so lasse man die ganze Masse mehrere Male tüchtig und möglichst schnell durchschaufeln, daß Kalk und Asche sich gehörig verbinden, und thue sie dann noch warm in das dazu bestimmte Faß.

Dies Faß muß dicht am Boden ein Zapfloch haben und so hoch stehen, daß man unter das Zapfloch einen Eimer stellen kann. Etwa eine Hand hoch über dem Boden muß das Faß mit einem zweiten Boden, der auf befestigten Füßen (wie eine Fußbank) hineingestellt wird und durchlöchert ist, versehen sein. Nach dem Umfang des Fasses richtet es sich, ob dieser zweite Boden noch etwas höher oder niedriger über dem ersten stehen muß.

Die angegebene Menge Asche muß wenigstens 3 Eimer Lauge geben, und zwar so starke, daß ein Ei davon getragen wird.

Nun wird auf den durchlöcherten Boden Stroh gelegt und auf dieses die Asche so geschüttet, daß, nachdem zuvor eine Schicht Asche recht fest auf das Stroh gestampft ist, der übrige Theil lose darauf zu liegen kommt, damit das Wasser leicht

hindurchziehen kann. Dann, nachdem die Asche eingeschüttet worden, wird kaltes Wasser so lange aufgegossen, bis dasselbe nicht mehr einzieht, sondern einige Finger breit über der Asche stehen bleibt. So läßt man das Ganze 24 Stunden stehen, zapft nach Verlauf derselben die Lauge rein ab und bewahrt sie bis zum weiteren Gebrauch in einem gut verdeckten Behältniß auf. Danach gießt man zum zweiten Male auf die Asche (Aescher genannt) so lange kaltes Wasser auf, bis dasselbe oben stehen bleibt, läßt dieses abermals 24 Stunden ruhig stehen und zapft es wiederum rein ab. Ebenso verfährt man endlich zum dritten Male. Durch diesen dreimaligen Aufguß hat man drei Sorten Lauge gewonnen, deren jede besonders aufbewahrt werden muß.

Sobald nun die Seife bereitet werden soll, wird die erste Lauge auf's Feuer gesetzt. Zu dieser, die, wie gesagt, 3 Eimer füllen muß, lege man 14 Kilogramm in kleine Stücke zerklopften Talg und lasse das Ganze bei sehr kleinem Feuer kochen.

Nun gieße man ganz allmälig die zweite Lauge dazu und von der dritten noch so viel, als nöthig erscheint.

Hiernach wird die Masse so lange gekocht, bis sie von einem hineingesteckten und wieder herausgezogenen Spertel breit abläuft und, in eine Untertasse gegossen und erkaltet, sich etwa wie frischer Käse schneiden läßt. In diesem Zustande heißt sie Seifenleim. In denselben schüttet man nun ungefähr 4 bis 4½ Liter Salz hinein und läßt ihn eine gute Stunde kochen. Will sich in dieser Zeit die Seife noch nicht genug schneiden, so schütte man noch etwas Salz dazu.

Ob die Seife gar und genügend gesalzen ist, erkennt man daran, daß sie erst anfängt zu gerinnen, dann sich zusammenzieht und endlich oben ganz dick liegen bleibt, während sich unten die klare Lauge zeigt.

Nun wird die Seife sehr rasch abgeschöpft und zum Erkalten in beliebige Gefäße gethan.

Den andern Tag erst schneidet man sie in Streifen oder Stücke. Aus der noch übrigen Lauge kann man mit einer kleineren Quantität Talg (etwa halb so viel als bereits verbraucht ist) noch einmal Seife kochen; auch läßt sie sich zu Knochenseife anwenden. Die Knochen werden alsdann in die Lauge hineingeschüttet, 22 Stunden darin stehen gelassen, dann auf's Feuer gebracht und fortwährend gekocht, bis sie beinahe verkocht sind. Nachdem sodann die Masse durch ein Sieb gelassen und

die Flüssigkeit wieder in den Kessel gebracht ist, wird dasselbe Verfahren angewendet, welches vorher angegeben ist.

531. Graue Leinwand zu bleichen.

Man lasse die Leinwand litzen, d. h. mit langen Oesen von Garn in der Entfernung von ½ Meter versehen, um sie mittelst hölzerner Stücksel — dünne Zapfen — auf dem Rasen befestigen zu können. Danach lege man die Leinwand aus, mache sie fest, begieße sie mittelst einer Gießkanne fleißig und koche sie alle 5 bis 6 Tage in guter Aschlauge mit Seife aus. In diesem Wechsel fahre man fort, bis die Leinwand weiß ist, und koche sie zuletzt noch in reinem Wasser durch. Nach jedesmaligem Kochen muß die Leinwand vor dem Auslegen gut ausgewunden und zugleich tüchtig begossen werden.

532. Bereitung der Kartoffelstärke.

Man schütte die Kartoffeln in einen Eimer und stauche (stuke) sie mehrere Male mit frischem Wasser ab, bis die erdigen Theile entfernt sind. Alsdann werden sie gerieben und durch ein Drahtsieb gespült, welches man zu diesem Zwecke über ein Faß legt. In eben dieses wird so lange frisches Wasser hineingegossen und sammt der Kartoffelmasse mit den Händen umgerührt, bis alle Mehltheile mit dem Wasser in's Faß gelaufen sind; ist dies geschehen, so läuft das Wasser ziemlich klar aus dem Siebe. Die in diesem zurückbleibenden Kartoffelreste kann man als Viehfutter verbrauchen.

Haben sich die Mehltheile fest auf den Grund des Fasses gesetzt, so gieße man das Wasser vorsichtig ab und wasche jene mit reinem Wasser noch einmal durch ein Haarsieb, da durch das Drahtsieb eine Menge Schlauben mitzugehen pflegen. Hat sich danach die Stärke abermals gesetzt, so gieße man das Wasser wieder vorsichtig ab, damit die Stärke nicht aufgerührt wird, gieße nochmals frisches Wasser auf und rühre Alles tüchtig um. Dies Verfahren wiederhole man alle 2 bis 3 Stunden, bis die Stärke zart genug ist, was in zwei Tagen der Fall sein kann. Durch längeres Wässern würde die Stärke sauer werden.

Die rothe Brennkartoffel ist die mehlreichste; die weiße Kartoffel liefert dagegen die zarteste Stärke.

533. Aufbewahrung der Federn.

Die frisch geflückten Federn dürfen niemals sofort in Beutel gesteckt werden. Erst lasse man sie einige Tage in Körben offen

stehen, damit sie abtrocknen; alsdann stecke man sie lose in Beutel und zwar jede Sorte besonders, binde die Beutel recht fest zu, daß keine Motten hinein können und hänge sie an Orten auf, die nicht den Sonnenstrahlen ausgesetzt, aber auch nicht von der Luft abgeschlossen sind. Sollten sich trotz angewendeter Vorsicht einmal Motten darin finden, so nehme man grobgestoßenen schwarzen Pfeffer, mische ihn tüchtig unter die losen Federn, drücke dieselben fest zusammen, binde den Beutel sehr fest und lasse ihn 18 bis 24 Stunden hängen, nach welcher Zeit gemeiniglich die Motten getödtet sind. Beim Schütten der Betten siebe man durch die dabei in Anwendung kommenden Drahtsiebe den Pfeffer wieder aus. Am besten halten sich die Federn immer, wenn sie recht bald in die fest bestimmten Einschüttungen gebracht werden, da sie jedenfalls in den fertigen Betten öfter geklopft und gerührt werden als in den Federsäcken.

534. Das Ausbrühen der Gefäße.

Hölzerne Gefäße, welche ausgebrüht werden sollen, müssen zuvor sauber gescheuert sein. Man fülle sie sodann bis zum Rande mit ganz kochendem Wasser und lege in dasselbe mittelst einer Feuerzange langsam und vorsichtig, damit man sich nicht verbrühe, rothglühende Feldsteine, die zu diesem Zwecke schon eine Zeit lang vorher im Feuer gelegen haben müssen. Hiernach decke man das Gefäß zu und lasse das Wasser darin stehen, bis es erkaltet ist. Dann erst spüle man das Gefäß mit kaltem Wasser aus. Man kann auch Töpfe mit Steinen auskochen; man schütte dann in dieselben erst etwas Asche hinein, ehe man das kochende Wasser eingießt, lege die glühenden, nicht zu großen Feldsteine noch vorsichtiger hinein als in die hölzernen Gefäße, damit die Töpfe nicht zerschlagen werden, und lasse sie ebenfalls ruhig stehen, bis das Wasser kalt geworden ist. Dann erst entferne man Steine und Asche, spüle die Töpfe sauber aus, fülle sie mit frischem Brunnenwasser, lasse sie damit mehrere Stunden stehen und trockne sie endlich sauber aus.

Sowohl Töpfe, als hölzerne Gefäße müssen durch das Brühen geruchlos werden. Neue hölzerne Gefäße müssen mehrere Male gebrüht werden.

535. Wie man neues Töpferzeug zu behandeln hat.

Man legt es mehrere Stunden vorher, ehe man es brauchen will, in kaltes Wasser. Es verliert dadurch an Sprödigkeit.

536. Wie man das Einziehen des Fettes in's Backwerk verhütet.

Man legt in das Fett oder die Butter, worin man Kuchen backen will, ein Stück weißen Ingwer und gießt ein klein wenig Rum hinein.

537. Wie man ranzig gewordene Butter wieder wohlschmeckend macht.

Die ranzige Butter wird in kochendes Wasser gelegt und, nachdem sie zergangen, sich geklärt hat und erkaltet ist, wieder abgenommen. Darauf wird dieselbe mit Wasser, in welchem auf je 1½ Liter 1 Gramm Soda aufgelöst ist, durchgearbeitet und nach dem Auswaschen nochmals mit Wasser — das durch etwas Essig angesäuert ist — ausgewaschen. Die Soda vertreibt den ranzig riechenden Käsestoff aus der Butter und neutralisirt die Buttersäure; der Essig dagegen neutralisirt die etwa zurückbleibende Soda.

Die so völlig gereinigte Butter wird mit Milch durchgeknetet und hat dann einen reinen, frischen Geschmack.

538. Wo sitzt die Kälbermilch?

Wenn das Kalb soeben geschlachtet worden ist, mit dem Rücken auf der Schlachtbank liegt, so daß die Füße in die Höhe stehen und der Kopf nach unten hängt, so mache man einen etwas tiefen Schnitt in den Hals entlang nach der Kehle zu. Die weißliche, dem Fett ähnlich sehende Masse, welche alsdann hervorquillt, ist die Kälbermilch. Man löse sie heraus.

539. Alt gewordenes Fleisch zu behandeln.

Man wäscht das Fleisch mehrere Male in ziemlich lauwarmem Wasser ab, wässert es dann in kaltem Wasser ein, welches man öfter erneut, und bebrüht es unmittelbar vorher, ehe man es an's Feuer bringen will, mit einem Kamillenaufguß. Man thut zu diesem Zweck die Kamillenblumen in ein Haarsieb, hält dasselbe über das Fleisch und gießt das kochende Wasser über. Nachdem es hierin ¼ Stunde gestanden, wäscht man es noch in Wasser ab.

540. Woran erkennt man Fleisch von altem Vieh?

Man stößt mit dem Finger ziemlich hastig in das betreffende noch rohe Fleischstück. Bohrt man damit gleichsam ein Loch in's Fleisch, so daß die Fasern sich dabei trennen, so ist dasselbe

von jungem Vieh. Ist man nicht im Stande, dies zu thun, und zieht sich das Fleisch in seine alte Form zurück, so ist es von altem Vieh.

541. Bierhefe zu wässern.

Bittere Bierhefe übergießt man etwas reichlich mit kaltem Wasser, rührt beides tüchtig zusammen und läßt es ruhig stehen, bis die Hefe sich am Boden dick festsetzt und das Wasser sich klärt. Dann gießt man dasselbe ab, gießt frisches Wasser darauf, rührt wieder Alles tüchtig um und wartet mit dem Abgießen des Wassers abermals so lange, bis sich dasselbe geklärt. Dies Verfahren wiederhole man, bis die Hefe nicht mehr bitter ist; dann erst verwende man sie zum Backen. Nach zu langem Wässern wird die Hefe sauer.

542. Das Gerinnen der Sahne beim Aufkochen zu verhüten.

Man thue in die noch kalte Sahne eine Messerspitze Natron und koche sie hiermit unter beständigem Umrühren mittelst eines Quirls nach einer Seite hin auf.

Es darf nur sehr wenig Natron genommen werden; denn zu viel davon giebt der Sahne einen Seifengeschmack und macht sie sehr dickflüssig.

543. Die Wirthin in einer größeren Landwirthschaft.

Eine tüchtige Wirthin steht Morgens um 4 Uhr auf, besorgt schnell alles Nothwendige zum Frühstück für Herrschaft und Gesinde, sieht darauf, daß Gesindestube und Flur gefegt und aufgeräumt, im Winter die Oefen geheizt werden, die Dienstboten fest und ordentlich angekleidet sind, ordnet hiernach die Reinigung der Zimmer an und geht dann mit den dazu bestimmten Mädchen zum Melken der Kühe. Unmittelbar hiernach läßt sie die Kälber — wenn solche vorhanden — tränken, alsdann die Milch im Keller aufseihen und gleich darauf die Milchgeschirre scheuern und den Seihlappen auswaschen.

Hiernach besorgt sie die Fütterung der Schweine und giebt dann Brot, Milch u. dgl. zum Frühstück, sowie das Nöthigste an Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zum Mittagessen heraus, damit die Köchin ihre Arbeiten rechtzeitig ausführen kann.

Nun hat sie ihre Aufmerksamkeit dem Federvieh zuzuwenden. Im Hühnerstalle läßt sie zuerst die Hühner fühlen, merkt sich, wie viel Eier abgeliefert werden müssen, füttert dann sämmtliches Federvieh gut ab, versorgt es gehörig mit Wasser und läßt

endlich die Ställe reinigen. Dieses letztere besorgt das Viehmädchen ohne Beisein der Wirthin; diese hat nur strenge darauf zu achten, daß es zu rechter Zeit geschieht, damit das Mädchen noch zu anderr Arbeit gelangen kann. Im Sommer wird das Federvieh nur Morgens, im Winter Morgens und Nachmittags abgefüttert.

Nachdem dies Alles geschehen, besorgt eine tüchtige Wirthin zunächst die Arbeiten, welche nicht zu den regelmäßigen Tagesarbeiten gehören und nach der verschiedenen Größe der Wirthschaft wieder einer besonderen Ordnung zu unterwerfen sind, als absahnen, buttern, Brot backen, Früchte einkochen u. s. w. Hiernach erst geht sie an die Besorgung des Mittagessens.

Um 11 Uhr muß auf dem Lande mindestens für das Dienstpersonal das Mittagessen fertig sein. Sobald die Arbeiten des Mittagstisches beseitigt sind, hat die Wirthin wieder zuerst für die Abfütterung der Schweine zu sorgen, alsdann geht sie im Sommer zum zweiten Male zum Melken, sorgt aber, daß unterdessen die Hausflur wieder abgefegt und das Küchengeschirr sorgfältig gereinigt wird.

Nachdem die Milch geseiht und das Milchgeschirr gescheuert ist, giebt sie das Nothwendigste zum Abendessen, z. B. Mehl, Kartoffeln, Hering u. dgl., heraus und macht sich, sobald dies geschehen ist, wieder an die Besorgung außergewöhnlicher Arbeiten. Etwa um 3½ Uhr geht sie an die Besorgung des Vesperbrotes, damit spätestens um 4 Uhr dasselbe eingenommen werden kann. Nach dem Vespern läßt sie Alles zum nächsten Mittagessen vorbereiten, als: Gemüse reinigen, Kartoffeln schälen, Holz und Wasser eintragen, läßt zum dritten Male die Schweine, sodann das Federvieh abfüttern und besorgt zum letzten Male das Melken der Kühe. Nach dem nunmehr erfolgenden Abendessen läßt sie noch einmal die Schweine zur Nacht abfüttern. Nachdem sie sodann das für den nächsten Mittagstisch etwa schon Nöthige herausgegeben hat, läßt sie die Küche und sämmtliches Geschirr reinigen, das Feuer löschen und begiebt sich zur Ruhe.

Jeden Freitag läßt sie den Keller, jeden Sonnabend die Speisekammer ganz besonders reinigen und scheuern; ebenso sorgt sie an jedem Sonnabend für die sorgfältigste Reinigung aller übrigen Räume des Hauses und sämmtlicher Wirthschaftsutensilien. Reicht voraussichtlich der Sonnabend zur Besorgung dieser Arbeit nicht aus, so beginnt sie schon Freitags damit.

Siebenundzwanzigster Abschnitt.

Einige kleine Notizen für den Gemüse- und Weinbau.

544. Verschiedene Gemüse.

Zum Theil entlehnt der Anweisung von **Wilh. Werner & Co.** in Berlin.

Blumenkohl.

Er bedarf nahrhaften, etwas feuchten Boden und sonnige Lage. Die frühen Sorten werden im März in offene Frühbeete gesäet und Ende April die Pflanzen 2 Fuß breit von einander entfernt ausgepflanzt. Gegen den Nachtfrost schützt man sie durch Töpfe.

Die späteren Sorten säet man im Mai auf gut zubereitete, geschützt gelegene Gartenbeete. Die Planzen dieser Aussaat werden mit der vierten Blattentwickelung versetzt und die jungen Pflanzen öfters angegossen.

Den mit altem Rindermist gedüngten Boden bestreut man vor dem Einpflanzen mit Kalkstaub; zum Schutze gegen Raupen und Erdflöhe säe man zwischen je 2 Reihen Blumenkohl eine Reihe Salat.

Sobald sich die Blumen zeigen, knickt man einige der hervorragendsten Blätter ein, um erstere dadurch weißer und dauernder zu erhalten.

Kopfkohl — Kumst.

Man säet den Samen entweder im März in ein offenes Frühbeet, oder im April auf gut zubereitete Beete im Freien. Die Erdflöhe hält man dadurch fern, daß man den Boden im Herbst gräbt und mit strohigem Pferdemist eindeckt. Auf die Quadratruthe braucht man circa 45 Gramm Samen. Die Pflanzen werden im Juni auf tief bearbeiteten, gut gedüngten, mehr feuchten als trockenen Gartenboden, 1½ Fuß von einander entfernt, gepflanzt und, bis sie gut wachsen, öfter begossen.

Wirsing- (Savoyer) Kohl.

Er wird ebenso behandelt wie Kopfkohl; nur verlangt er einen ganz besonders freien und luftigen Standort.

Rosenkohl.

Man säet ihn im März und April in ein offenes Frühbeet, pflanzt ihn, wenn die Pflanzen stark genug sind, 1 Fuß von einander entfernt, in freier sonniger Lage auf gut gedüngten Boden und begießt öfter die Pflanzen, bis sie gut wachsen. Die kleinen Blätterrosen, welche in den Blattwinkeln entstehen und zum Kochen verwendet werden, entwickeln sich schneller, wenn man im September die Herzrose (Spitze) ausschneidet.

Grünkohl — Blätterkohl.

Er wird Ende Mai gleich in's freie Land gesäet; wenn die Pflanzen stark genug sind, werden sie auf abgeleerte Erbsen-, Spinat- oder Bohnenbeete, 1 Fuß von einander entfernt, versetzt; sie bleiben den Winter über im Lande und bis zum Eintritt des Winters ist es gut, den Boden umher öfters zu lockern. Die jungen Pflanzen müssen, bis sie gut wachsen, öfters begossen werden.

Kohlrabi über der Erde.

Will man dieselben möglichst frühe haben, so säet man den Samen Anfangs März auf lauwarme Frühbeete und setzt die Pflanzen im April 1 Fuß weit aus einander auf gut bearbeiteten, kräftigen und frisch gedüngten Boden. Zu späteren Ernten säet man den Samen gleich in's freie Land. Man achte beim Anpflanzen auf gesunde Setzlinge und stutze die Wurzeln etwas ab.

Wrucke oder Kohlrübe.

Dieselbe wird Mitte April bis Anfangs Mai gesäet, danach werden die Pflanzen, nachdem man ihnen die Wurzeln fast um ein Drittheil der Länge abgestutzt hat, im Juni 1 Fuß aus einander auf kräftigen, gedüngten Boden versetzt. Oefteres Behacken der Pflanzen ist sehr anzurathen.

Teltower Rübe.

Zur Aussaat nimmt man auf die Quadratruthe etwa 16 bis 18 Gramm Samen. Die Teltower Rübe, welche im August auf abgeräumte Beete gesäet wird, darf nur 6 Wochen in der Erde bleiben und muß womöglich in Sandboden gebaut werden, da sie sonst leicht, in Lehmboden sogar in eine lange, unschmackhafte Rübe ausartet.

Körbelrübe.

Sie wird im Herbst auf nicht zu sonnige, gut gelockerte Beete gesäet, und werden diese zu Anfang des Winters mit altem, kurzen Mistbeetdünger leicht bedeckt. Im März keimt der Same, treibt schnell Blätter, und müssen die Rübchen dann, wo sie zu dicht stehen, verzogen werden. Im Juli, wenn das Kraut abstirbt, sind sie verbrauchsfähig; die großen Rüben bestimmt man zum Gebrauch, während die ganz kleinen wieder eingepflanzt und im nächsten Jahre benutzt werden können. Die Aufbewahrung geschieht in einem trockenen Keller. Etwas angefroren, in heißem Wasser abgebrüht und gebraten, geben die Körbelrüben ein delikates Gemüse; auch können sie wie Kartoffeln in Suppen gegeben werden.

Beete oder Salatrübe — rothe Rübe.

Diese Aussaat geschieht im April, indem man drei bis fünf Körner in tief gelockerten, nahrhaften Boden, in 1 Fuß von einander entfernte Löcher legt. Von den aufgegangenen Pflanzen bleibt stets eine stehen; die übrigen werden mit der fünften Blattentwickelung versetzt. Das Land wird öfters gehackt und die Erde an die Pflanzen angehäufelt.

Mohrrüben.

Die weißen und gelben Mohrrüben liefern bei tiefer Lockerung auch ohne Düngung reichen Ertrag; daher sie sich auch für leichten Boden eignen. Die rothen verlangen alt gedüngten und tief gelockerten Boden. Die Aussaat geschieht von April bis Mai, und es ist gut, den Samen vorher 24 Stunden in Wasser anquellen zu lassen, da derselbe dann früher keimt, sich auch besser und gleichmäßiger vertheilen läßt. Man säet den Samen in 4 bis 6 Zoll von einander entfernten Reihen, was auf die Quadratruthe 60 bis 80 Gramm erfordert, bedeckt ihn flach mit Erde und klopft dieselbe mäßig an. Sind die Möhren 3 Zoll groß, so werden die zu dick stehenden verzogen. Das Land muß öfters gelockert und vom Unkraut gereinigt werden.

Pastinak.

Pastinak geräth auf jedem Standorte, liebt aber besonders gelockerten, altgedüngten, kräftigen Boden. Die Aussaat muß im Herbst oder zeitig im Frühjahr, spätestens im Monat April stattfinden. Auf die Quadratruthe nehme man 33 Gramm Samen; derselbe muß gut begossen werden, da er etwas schwer

keimt. Die zu dicht stehenden Pflanzen werden verzogen, und das Land muß öfter gelockert und gejätet werden. Von der Herbstaussaat erntet man schon im Juni.

Petersilie.

Sie gedeiht am besten auf kräftigem Niederungsboden. Der Same wird Ende März recht dünn in 6 Zoll entfernte Reihen oder breitwürflig gesäet, mit der Hacke untergebracht, und die jungen Pflanzen werden bei der vierten Blattentwickelung auf 4 bis 6 Zoll Entfernung verzogen. Der Same wird gleich nach eingethautem Schnee gesäet.

Sellerie.

Der Same des Knollen-Sellerie wird im März auf halbwarme Mistbeete gesäet; er verlangt zum Keimen viel Feuchtigkeit und eine ganz geringe Erdbedeckung. Durch häufiges Lüften der Fenster, gänzliche Entfernung derselben im April, härtet man die Pflanzen ab. Dieselben werden Anfangs Mai, nachdem die Blätter bis auf eine Hand hoch und die Wurzeln ⅓ ihrer Länge abgestutzt sind, 1½ Fuß von einander entfernt, in freies Land gesetzt und öfters gehackt und begossen. Sind die Knollen ziemlich herangewachsen, so werden die 5 bis 6 äußeren Blätter hart an der Knolle scharf abgeschnitten und die Pflanze stark behäufelt. Im September räumt man die Erde etwas fort, schneidet alle Seitenwurzeln scharf ab und bedeckt die Wurzeln wieder, wodurch sehr große Knollen erzielt werden. Der Knollen-Sellerie bedarf auch mehr feuchten als trockenen Boden.

Salat.

Alle Salate verlangen einen kräftigen, warmen, gut gedüngten und lockern Boden. Man säet Salat, um ihn vom Frühjahr bis zum Herbst immer frisch zu haben, vom März bis zum Juli in Zwischenräumen von 3 Wochen und zwar an Orten, wo er stehen bleiben soll oder auch auf Salatbeete, um ihn dann weiter zu verpflanzen, was vortheilhaft als Zwischenpflanzung bei anderen Gemüsearten geschehen kann. Fleißiges Begießen ist bei der Cultur des Salats eine Hauptsache, da er bei anhaltender Dürre leicht aufschießt.

Zwiebeln.

Alle Zwiebeln verlangen einen freien, warmen Standort und kräftigen, schwarzen, mehr trockenen als feuchten, wohl zubereiteten, aber nicht frisch gedüngten Boden. Derselbe wird

deshalb schon im Herbst dünn gedüngt und flach umgegraben. Man säet die Zwiebeln im März oder April breitwürflig aus, was circa 100 Gramm Samen auf die Quadratruthe erfordert; derselbe liegt ziemlich 4 Wochen in der Erde, ehe er aufgeht. Die etwa zu dicht stehenden Zwiebeln werden im Mai zum frischen Verbrauch ausgezogen, so daß jede Pflanze circa 4 Zoll Raum erhält. Um die Zwiebeln vor Maden und Zwiebelfliegen zu schützen, ist es rathsam, den Boden im Herbst mit Ofenruß und gepulverter Kohle zu bestreuen und dann umzugraben; ebenso ist es gut, die Beete nach der Aussaat mäßig anzuklopfen und später das grüne Kraut niederzutreten, ehe sich der Same bildet. Die kleinsten Zwiebeln benutzt man im folgenden Jahre als Steckzwiebeln, welche, 3 bis 4 Zoll von einander gepflanzt, wie Samenzwiebeln behandelt werden können. Zu letzteren wählt man die größten und gesundesten Zwiebeln. Die Aussaat der Zwiebeln nach Kopfkohl ist sehr zu empfehlen.

Porrey.

Der Same wird im März in Mistbeete gesäet, welche öfters gelüftet werden müssen. Sobald die Pflanzen 5 bis 6 Blätter haben, werden diese über die Hälfte ihrer Länge abgestutzt, und die Pflanzen selbst auf kräftigen, recht oft zu behackenden Boden in 6 bis 8 Zoll von einander entfernte Reihen versetzt.

Radieschen.

Um sie möglichst früh im Jahre zu gewinnen, säet man den Samen im Februar und März in Mistbeete. Die darin gezogenen Radieschen sind die wohlschmeckendsten. In's Land säet man sie in den Monaten März und April und zwar in stark gedüngten, feuchten Boden. Sie müssen oft angegossen und zum Schutz gegen Erdflöhe mit Kalkstaub bestreut werden.

Gurken.

Dieselben verlangen warme, geschützte, sonnige Lage und kräftigen, frisch gedüngten Boden. Auf 4 bis 5 Fuß breite Beete macht man in der Mitte eine beinahe 1 Fuß tiefe und einen Spatenstich breite Rinne, welche man zu ¾ Theilen mit Dünger ausfüllt, worauf eine 2 Zoll starke Schicht lockerer Erde kommt, auf welche man Ende April bis Ende Mai — zur Erzielung von Einmachegurken am besten erst Anfangs Juni — in Zwischenräumen von 1 Zoll die Gurkenkerne auslegt und flach mit Erde bedeckt. Später wird die Erde an die Stöcke angehäufelt und oft und stark begossen. Es dürfen indeß nicht

blos die Ranken, welche zudem öfters zu beschneiden sind, angegossen werden, sondern die Feuchtigkeit muß gleichmäßig auf die Beete vertheilt werden, da sonst die Stöcke faulen würden. Vom Juli bis October erntet man die Früchte.

Kürbis.

Er verlangt denselben Boden wie die Gurken, und legt man die Kerne Ende April, immer 3 bis 4 Kerne in 1 Zoll tiefe Löcher. Starkes Begießen ist dem Wachsthum förderlich.

Melonen.

Man zieht diese Früchte am besten in Mistbeeten, nachdem diese sehr gut angewärmt und mit guter Lauberde ¾ Fuß hoch angefüllt worden sind. In der Regel pflanzt man zwei bis drei Pflanzen unter ein Fenster und schneidet ihnen bei der Entwickelung des vierten Blattes die Spitzen ab, damit sich Zweige bilden können, denen wiederum beim zweiten Blatte die Spitzen ausgekneipt werden. Die nun treibenden Ranken liefern die Früchte. Sobald letztere ansetzen, werden die Ranken bis auf 3 Augen über der Frucht abgestutzt und alle übrigen sich dann bildenden Zweige unterdrückt. Die Früchte selbst, welche zum Theil schon im Juni reif werden, legt man auf Schieferplatten oder Scherben. Anfangs halte man die Mistbeete sehr warm und begieße sie reichlich bei warmem Wetter; sobald die Periode des Fruchtansatzes beginnt, lüfte man häufig und stelle das Begießen allmälig ein.

Bohnen- oder Pfefferkraut.

Diese Pflanze kommt überall leicht fort und wird im Herbst oder Frühjahr an Ort und Stelle gesäet.

Majoran.

Derselbe liebt eine geschützte Lage und gut bearbeiteten, gedüngten Gartenboden. Der feine Same wird entweder im März auf ein halbwarmes Mistbeet gesäet und werden sodann die Pflanzen, sobald sie erstarkt sind, in's Freie versetzt, oder man säe ihn im Mai gleich auf den dazu bestimmten Boden. Da der Same sehr fein ist, so darf er nur wenig bedeckt werden. Sobald der Majoran in Blüthe kommt, muß er abgeschnitten und zum Verbrauch aufbewahrt werden.

Spinat.

Er wird sowohl in den Frühlings- als Herbstmonaten breitwürflig oder in 6 Zoll entfernte Reihen gesäet und gedeiht

auf fettem, kräftigem Boden bei öfterem Begießen vortrefflich. Die Beete müssen vom Unkraut rein gehalten, der im Herbst gesäete Spinat aber muß, sowie der Winter eintritt, mit Laub bedeckt werden.

Erbsen.

Die Erbsen gedeihen fast überall, besonders gut aber in freier, sonniger Lage, auf trockenem Standort und lockerem, guten, nicht frisch gedüngten Boden. Die Hauptaussaat geschieht im Frühjahr so zeitig als möglich in über 1 Fuß von einander entfernte Reihen von circa 2 Zoll Tiefe, der Art, daß man die Erbsenkörner in ½ Zoll Entfernung von einander hineinlegt. Sind die jungen Pflanzen 4 Zoll hoch geworden, so werden sie behäufelt, und es bekommen dann die hochwachsenden Spielarten ihrer zu erwartenden Höhe angemessenes Strauchwerk. Nach der Hauptaussaat macht man noch eine zweite Aussaat von frühen Erbsen und darauf bis zum Juli in Zwischenräumen von zwei bis drei Wochen die der späteren Sorten, welche dann bis in den Herbst hinein grüne Erbsen geben. Der Hauptunterschied zwischen frühen und späten Erbsen ist hauptsächlich der, daß die frühen Sorten von unten nach oben blühen, umgekehrt dagegen die späten Sorten, welche auch höher werden.

Bohnen.

Es giebt deren zwei Arten: Stangenbohnen und Busch- oder Krupbohnen; beide Arten, besonders aber die Stangenbohnen, verlangen einen sehr lockeren, guten Boden und eine möglichst warme und geschützte Lage. Die Stangenbohnen werden Mitte Mai auf 4 Fuß breite, gedüngte Beete in zwei Reihen etwa 1 Zoll tief gelegt. Die Stangen werden in ungefähr 1½ füßiger Entfernung in die Erde zwischen die Reihen gesteckt. Sobald die Bohnen Ranken treiben, werden sie behäufelt. Die Buschbohnen können von Ende April bis Ende Juli in einzölligen Zwischenräumen auf nicht gedüngte Beete in 9 Zoll von einander entfernte und 1 Zoll tiefe Reihen gelegt werden. Die Beete müssen von Unkraut rein gehalten und gelockert, und die Bohnen öfters behäufelt werden.

545. Etwas über die Behandlung des Weinstocks.

Das Verschneiden und Einwintern. Wenn der Weinstock in unsern Gegenden eingewintert werden soll, so wird er verschnitten, d. h. es wird ihm alles überflüssige, unreife, weiche

und grüne Holz sammt den Blättern genommen; die dicksten, schon gelbbraun gewordenen, ausgereiften Tragereben, sowie ein bis zwei Zapfen und ein bis zwei Wasserreben aber werden ihm gelassen. Die letzteren sind Ruthen, welche aus den im vorigen Herbst geschnittenen Zapfen herausgewachsen sind und die nun im nächsten Jahre brauchbare Fruchtreben bilden.

Die reifen Tragereben haben in den Blattwinkeln im Herbste schon meist recht dicke Knospen (Augen), aus denen im nächsten Jahre die Trauben hervorwachsen. Die stärksten Reben verschneide man nun so, daß an einer solchen etwa 8 bis 12 dieser Augen stehen bleiben. Das übrige Rebenende muß unterhalb des nächsten oberen Auges fortgeschnitten werden. Schwächeren Reben lasse man nur 5 bis 8 solcher Augen.

Je älter der Stock ist, je weniger Tragereben lasse man ihm und desto kürzer schneide man diese mit den Jahren.

Den sogenannten Zapfen, welcher nur zum Holztriebe bestimmt ist, schneide man aus den ältesten Tragereben auf nur 2 Augen, von denen das schwächere im Frühjahre beim Treiben abgebrochen werden muß, damit das andere eine desto stärkere Rebe — die sogenannte Wasserrebe — bilde, welche sich zur stärksten Fruchtrebe für das nächste Jahr entwickelt. Man merke sich diese Wasserreben, damit man die Zapfen stets von den nächst ältesten Tragereben schneiden kann.

Wasserreben sind also diejenigen Reben, welche aus den Zapfen hervorwachsen und zu neuen Tragereben für das nächste Jahr bestimmt sind.

Die so verschnittenen Reben binde man mit Weiden zusammen und lege sie an der Wand nieder, bis es Zeit ist, sie gegen Frost zu schützen. Der Wein verträgt 4 bis 6 Grad Frost, ehe er eingelegt werden darf. Zum Einlegen mache man kleine Gräben von 1 Fuß Tiefe, lege die gebundenen Reben hinein und überdecke sie mit Erde, demnächst — sobald der Frost eintritt — mit Stroh oder Dünger. Im Frühjahr, wenn der Frost nachläßt, grabe man sie wieder aus und binde sie etwa im April wieder am Spalier fest.

Das erste Ausbrechen der unnöthigen Triebe (Kappen) geschieht im Frühjahre auf folgende Weise: Am jungen Triebe, welcher aus einem Fruchtauge entstanden, läßt man nur ein Blatt und kneift das Uebrige fort, ebenso die Ranken.

Von der Wasserrebe darf man im Frühlinge nichts fortnehmen; erst im Herbste erfolge das Beschneiden.

Während der Blüthe ist es nicht räthlich, etwas am Weinstock vorzunehmen.

Sobald die Blüthe ganz vorüber ist, wird das zweite Kappen vorgenommen. Dabei nimmt man die an den Tragereben neu gebildeten Zweige und Ranken in der Weise fort, daß die Trauben dabei nicht geschädigt, also die Triebe und Auswüchse nicht allzu dicht an der Traube abgeschnitten werden, damit nicht zu viel Saft ausfließe und dadurch die Traube schlechter werde.

Die Zeitigung der Trauben hängt weniger von der unmittelbaren Einwirkung der Sonne auf sie ab, als von der Wärme, die der Boden und die Rückwand zurückstrahlen — die am tiefsten hängenden Trauben reifen daher meist zuerst — und von dem Schutze, den sie gegen kalte Winde u. dgl. haben, weshalb man auch niemals die über den Trauben hängenden Blätter abpflücken darf. Am besten gedeiht daher der Weinstock an einer gegen Osten und Süden gelegenen Mauer in kräftigem, aber nicht kaltem Boden.

Die Setzlinge werden von den stärksten reifen Tragereben geschnitten, etwa von denjenigen, von denen man die Zapfen schneidet, vorausgesetzt, daß diese unbeschädigt und gesund sind. Man schneide sie 1 bis 2 Fuß lang, binde sie zusammen, schlage sie den Winter über etwas schräge in die Erde ein, so daß das obere Ende in die Höhe geht und bedecke sie gut, damit sie nicht vom Froste leiden. Im Frühjahr pflanze man sie auf ein Beet, 1 bis 2 Fuß aus einander, und so, daß etwa die Hälfte in der Erde, die Hälfte über der Erde zu stehen kommt, begieße sie öfter und lasse sie wachsen. Im nächsten Frühjahr verschneide man sie so, daß jeder Setzling nur eine — die stärkste — Rebe behält, die auf 2 bis 3 Augen abgestutzt werden muß und erst in weiteren Jahren lasse man allmälig einige Reben mehr und erziehe sich langsam den kräftigen Stock. Im dritten Jahre verpflanze man sie im Frühjahr an Ort und Stelle und begieße sie häufig, damit sie gut anwachsen. Die Setzlinge müssen wie der alte Weinstock gegen Frost geschützt werden. Der Weinstock muß in dürrer Zeit, besonders, wenn er bereits Trauben ansetzt, öfter begossen und alle 4 bis 5 Jahre gedüngt werden. Nöthig auch ist es, hin und wieder die Erde um denselben aufzulockern.

546. Ueber den Schnitt des Himbeerstrauches.

Die „Obstztg." macht darüber folgende Mittheilung: Es ist eine alte Geschichte, daß man erklärt, die Himbeere wächst ganz von selbst und daß man deshalb die Hände in den Schooß legt und ihr gar keine Sorge widmet. Es ist auch richtig, der Himbeerstrauch treibt überall aus, besonders in gutem Boden. Was nun den Schnitt betrifft, so ist er höchst einfach. Jedes Frühjahr, bevor die Vegetation eintritt — wenn man es nicht im Spätherbste vornehmen will —, entfernt man alle Triebe, die Frucht getragen haben, denn sie sind ohnedies meist abgestorben, und schneidet die anderen vorhandenen je nach ihrer Stärke auf die Hälfte, ein Drittel oder ein Viertel ihrer Länge zurück. Immer giebt dieser Schnitt ein gutes Resultat. Aber man kann noch einen besseren kombinirten Schnitt anwenden, wenn man in jedem Strauche eine Anzahl der stärkeren Triebe (während die andern wie gewöhnlich gekürzt werden) auf drei bis vier Augen zurückschneidet. Diese treiben ebenfalls aus ihren Augen aus, wie die anderen, aber sie blühen natürlich viel später, wodurch sich die Fruktifikation ausdehnt, verlängert und auch vermehrt.

547. Pflanzung von Obst- und anderen Bäumen.

Ein junger Baum darf nie tiefer gepflanzt werden, als er vorher gestanden hat. Es genügt, wenn die obersten Wurzeln 2 bis 3 Zoll hoch mit der Erde bedeckt sind. Wurzelreiche, besonders mit vielen Faserwurzeln versehene Stämmchen sind eine Hauptbedingung für das Wachsthum eines Baumes. Beim Pflanzen sehe man darauf, daß guter Boden im Loche vorhanden sei. Veralteter Straßenschlamm ist empfehlenswerth, jedoch vermeide man, frischen Dünger in das Loch zu bringen. Kalkhaltigkeit des Bodens ist empfehlenswerth zum Gedeihen. Die Wurzeln suche man durch Schütteln möglichst in ihre frühere Lage zu bringen. Man pflanze so viel wie möglich — nicht bei anhaltendem Regenwetter, es ist dies nachtheilig für die Wurzellage.

Anhang.

1. Was hat man bei frisch erfrorenen Gliedern zu thun?

Man reibe dieselben stundenlang mit Schnee, sind sie gänzlich erfroren, mehrere Tage hinter einander. Ist kein Schnee vorhanden, so halte man sie ununterbrochen in stets erneutes kaltes Wasser. Der Schmerz ist groß, die Hülfe aber sicher. Sobald sich Leben einstellt, trage man noch einige Tage hindurch Essigläppchen auf den kranken Gliedern.

Niemals dürfen erfrorene Glieder in warmes Wasser oder Thee gebracht werden.

2. Einige Recepte zur Bereitung von Mitteln zum Stubenbohnen.

1. Zu 875 Gramm Wachs, 375 Gramm Pottasche, 375 Gramm Leim und 15 Gramm Orleans werden 7 Liter weiches Wasser genommen.

Nachdem in einem Liter Wasser der Leim gut verkocht, das Wachs in einem neuen irdenen Tiegel geschmolzen, der Orleans getrocknet und gestoßen worden, wird dies Alles sammt der Pottasche in die übrigen 6 Liter vorher siedend gemachtes Wasser gethan, darin tüchtig verrührt und einmal aufgekocht. Mit der heiß vom Feuer genommenen Masse wird die Diele bestrichen und gebürstet. Es ist übrigens nöthig, die Masse im Gefäß oft umzurühren.

2. 750 Gramm Wachs, 750 Gramm Pottasche, für 60 Pf. breiartig bereiteter Orleans und 12½ Liter weiches Wasser.

In das mit der Pottasche kochende Wasser wird das in einem anderen Gefäß zuvor geschmolzene Wachs gleichzeitig mit dem Orleans hineingethan. Nachdem die Masse 2 Stunden gekocht, kann sie zur Anwendung kommen.

3. Mittel gegen Epilepsie.

1. Man rühre fein gesiebten weißen Zucker mit Provenceröl zu einem ziemlich dicken Brei zusammen. Hiervon gebe man erwachsenen Patienten 3 Tage hinter einander Morgens auf

nüchternen Magen einen Eßlöffel voll ein, und wiederhole dasselbe 3 Mal, nachdem jedes Mal 8 Tage übersprungen worden sind.

Für Halberwachsene genügt ein Papplöffel, für Kinder ein Theelöffel voll.

Dieses Mittel hat sich in unzähligen Fällen trefflich bewährt, und wenn auch nicht jedes Mal die Krankheit dadurch gänzlich beseitigt worden ist, so hat es doch stets zur Linderung der Krämpfe wesentlich beigetragen.

Beiläufig bemerkt sei noch, daß dieses Mittel bei Zahnkrämpfen kleiner Kinder, in ganz kleinen Portionen gegeben, von guter Wirkung ist.

2. Um bereits ausgebrochene, epileptische Krämpfe augenblicklich, wenn auch nicht radikal zu beseitigen, genügt, dem Kranken einen Eßlöffel voll Kochsalz in den Mund zu pressen.

4. Mittel gegen die Tollwuth.

1. Dem vom tollen Hunde gebissenen Menschen sauge oder brenne man sogleich die Wunde aus, lege spanische Fliegensalbe auf und lasse die Wunde durch Anwendung von Reizsalbe ¼ Jahr offen.

Hat man eine homöopathische Apotheke im Hause, so gebe man dem Gebissenen sogleich einen Tropfen Belladonna in einem Eßlöffel voll Wasser und fahre damit stündlich fort, bis der Arzt erscheint.

Auch sorge man dafür, daß der Kranke schleunigst in's Bett gebracht, möglichst schnell in Transpiration gerathe.

Außerordentlich zu empfehlen ist das von dem zu Tromnau bei Rosenberg verstorbenen Prediger Dreher entdeckte Geheimmittel gegen die Tollwuth, in dessen Besitz sich gegenwärtig Herr Rechnungsrath Klafki zu Graudenz befindet, welcher in vorkommenden Fällen dasselbe gegen Erstattung der Unkosten mit dankenswerther Bereitwilligkeit verabfolgt.

2. Endlich scheint es, daß man ein sicheres Mittel gegen die furchtbare Krankheit der Wasserscheu (Tollwuth) bei Menschen und Thieren gefunden hat, und da die dazu verwendete Pflanze in Norddeutschland häufig wächst und tolle Hunde nicht selten vorkommen, will ich das Mittel zum Nutzen Ihrer Leser angeben.

Es ist die Alantwurzel — Inula Helenium B. — Sie muß angewendet werden, ehe die Krämpfe eintreten, und ist dann stets erfolgreich gewesen. Für einen von einem wuthkranken Thiere gebissenen Menschen nimmt man 1½ Unzen (50 Gramm)

der Wurzel, zerquetscht sie und gießt ½ Liter frische Milch darauf. Den Aufguß läßt man dann zur Hälfte einkochen und giebt ihn dem Patienten des Morgens zu trinken. 5 bis 6 Stunden danach soll gestattet werden — oder, wenn dies zu schwer, nach 3 bis 4 Stunden — wenig und sehr leichte Speise zu genießen.

Die nächste und alle folgenden Dosen bestehen aus der Abkochung von 66 Gramm Wurzel in Milch, und werden an fünf auf einander folgenden Tagen stets nüchtern genommen, wonach der Kranke stets 3 bis 5 Stunden fasten muß.

Für Pferde und Rindvieh nimmt man 3 bis 4 Mal so große Dosen.

Eine Heerde Vieh, wovon ein jedes Stück von einem tollen Hunde gebissen war, theilte man in zwei Hälften, behandelte die eine wie eben erwähnt und rettete jedes Stück, während die ganze andere Hälfte wasserscheu wurde und der Krankheit erlag.

Aus Pennsylvanien werden zahlreiche Beispiele der Rettung von Thier- und Menschenleben, durch dies kostenlose Mittel, berichtet. (Aus der landwirtschaftlichen Zeitung.)

3. Ueber ein Mittel gegen die Wasserscheu berichtet das „British Medical Journal“ Folgendes: Dr. John Ruxton, ein Militärarzt, wurde in Peschawur im Jahre 1874 zu einem sechsjährigen Knaben gerufen, der heftige Symptome von Wasserscheu hatte, die einen Monat, nachdem er von einer tollen Bulldogge gebissen worden, eintraten. Da er den Fall für hoffnungslos hielt und sich der schmerzstillenden Wirkungen von indischem Hanf — den er bei einer Gelegenheit versuchsweise selber eingenommen — erinnerte, gab er dem Kinde 5 Tropfen der Tinktur dieses Krautes, lediglich zu dem Behufe, um dessen Leiden zu lindern. Zu seinem Erstaunen fiel das Kind in einen zehnstündigen Schlaf, und beim Erwachen fühlte es sich schläfrig und schlief weitere 12 Stunden. Die Wasserscheu-Symptome kehrten niemals wieder, obwohl die Medicin dem Kinde wiederholt gereicht wurde, um vollkommene Erleichterung zu gewähren.

4. Als ein ausgezeichnetes Mittel gegen den Biß toller Hunde empfiehlt der 82 jährige Förster Gastel das von ihm seit 50 Jahren mit großem Erfolg angewendete Verfahren, die Wunde mit warmem (aber gutem) Weinessig und lauem Wasser rein zu waschen und, nachdem man sie getrocknet, auf dieselbe einige Tropfen Chlorwasserstoffsäure zu bringen. Das Mittel verdient wegen seiner Einfachheit die weiteste Verbreitung.

5. Potpourri von Rosenblättern.

Die abgelösten wohlriechenden Rosenblätter werden besalzen, tüchtig durchgerührt und müssen so 2 bis 3 Stunden stehen, während welcher Zeit man sie öfter umrührt. Danach werden sie mit den Händen so lange zusammengeknetet, bis sie tüchtig Saft geben. Ist dies der Fall, so mischt man abgestreifte Lawendelblüthen, ein wenig gestoßenes Gewürz, ein wenig gestoßene Kreidenelken und je nach Verhältniß der Masse eine halbe bis eine kleine Obertasse voll Rum darunter.

Hiermit werden die Rosenblätter nochmals tüchtig durchgearbeitet, dann in ein Glas so fest eingedrückt, daß der Saft sehr reichlich darüber steht, und endlich fest verbunden. Tritt, was zuweilen vorkommt, Gährung ein, so hat dies nichts zu sagen; verliert sich aber etwa nach einiger Zeit der Saft sehr merklich, so gieße man ein wenig Essig über.

6. Tropfen gegen Kolik.

30 Gramm Bibergeil, 50 Gramm Kampfer, 15 Gramm getrocknete Hollunderbeeren werden, etwas gestoßen oder gerieben, in eine große Flasche gethan, darauf gieße man reichliche ¾ Liter gut abgezogenen Spiritus, pfropfe die Flasche gehörig zu und lasse den Inhalt 14 Tage lang ruhig stehen. Will man sodann die gut ausgezogene Flüssigkeit klar abziehen, so wird solche durch Löschpapier filtrirt und die Essenz zum Gebrauch in einer gut mit Blase und Papier verbundenen Flasche aufbewahrt. Man kann aber die Essenz auch ohne Filtrirung aufbewahren.

Je nach Heftigkeit des Anfalls gebe man dem Patienten 30 bis 60 Tropfen auf einmal, und wiederhole dies nach Bedürfniß.

Anstatt des Spiritus kann man auch Franzbranntwein nehmen.

7. Farbige Wollenzeuge zu waschen.

Für 10 Pf. Seifenwurzel wird mit Wasser gekocht, darin das Zeug gewaschen, dann gut gespült und dann geplättet.

8. Bei vergelbten Wollenzeugen die weiße Farbe wieder herzustellen.

Die rein gewaschenen Wollenzeuge halte man eine Zeit lang über angezündeten Schwefel; die aufsteigenden Schwefeldämpfe beseitigen das Vergelbte und stellen die weiße Farbe wieder her.

9. Wollene Zeuge zu waschen.

1 Theil Ammoniak und 12 Theile weiches, warmes Wasser. Hierin weicht man das Zeug ein, bis der Schmutz losläßt und spüle es dann gut aus.

10. Seidene und wollene Zeuge schwarz zu färben.

Zu ½ Kilogramm Zeug wird genommen: 60 Gramm ungarisch Kupferwasser, 60 Gramm rother Weinstein (kostet zusammen ungefähr 30 Pf.), 350 Gramm Blauholz (15 Pf.).

Kupferwasser und Weinstein wird gut zerstoßen und mit dem Zeuge 2 Stunden gekocht. Alsdann gießt man das Wasser ab, läßt das Blauholz in frischem Wasser kochen, thut, wenn es anfängt zu kochen, das Zeug hinein und kocht es hiermit ¾ Stunden. Alsdann spült man es gut in Aschlauge aus, was übrigens auch vor dem Färben geschehen kann.

11. Baumwollene Zeuge schwarz zu färben.

½ Kilogramm Zeug, 25 Gramm Grünspan und ½ Kilogramm Blauholz.

Das Zeug wird mit dem Grünspan eine ganze Stunde in hinreichendem Wasser gekocht; nachdem letzteres alsdann abgegossen, wird das Zeug mit dem Blauholz abermals eine Stunde gekocht, dann getrocknet und 3 Mal mit Milch bebrüht.

12. Frostbeulen zu vertreiben.

Sobald der Frost sich durch Röthe, Stechen und Anschwellen der befallenen Körpertheile zu erkennen giebt, schlage man um den kranken Theil Talglappen und trage diese so lange, bis das Uebel beseitigt ist, welches oft schon nach 14 Tagen der Fall ist.

Frisch erfrorene Glieder reibe man erst tüchtig mit Schnee; danach lege man mit scharfem Essig getränkte Leinenläppchen auf und halte diese essigfeucht, bis der Frost ausgezogen ist.

13. Mittel gegen den Husten.

Für 20 Pf. Brustthee, für 20 Pf. Salmiak, für 20 Pf. Lakritzensaft. — Hierauf werden 4 Tassen Wasser gegossen, diese bis zu einer Tasse eingekocht und durchgesetzt. Wer am Husten leidet, nehme davon stündlich einen Theelöffel voll ein.

14. Afrikanisches Hustenmittel.

500 Gramm Zwiebeln in 1 Liter Wasser mit 80 Gramm Honig und 400 Gramm Meliszucker, langsam 3 bis 4 Stunden

gekocht, durch ein Sieb gegossen, etwas abgekühlt in eine Flasche gethan, und davon täglich lauwarm in Pausen 4 bis 6 Eßlöffel eingenommen.

15. Isländisches Moos als Mittel gegen Magenschwäche und Brustleiden.

Gegen Magenschwäche ist einfach davon gekochter Thee ein ziemlich probates Mittel. An Magenschwäche Leidende mögen täglich etwa 2 Tassen davon allmälig, nicht auf einmal, trinken.

Wirklich Brustleidenden ist Gelee von Isländischem Moos zu empfehlen. Man brühe zu diesem Zweck eine Obertasse voll Moos mit kochendem Wasser ein, lasse es etwa 5 Minuten stehen, gieße dann das Wasser von Neuem auf. Dies koche man langsam bis zu einer Tasse ein, drücke es dann durch ein Sieb in eine Obertasse und lasse hierin die Flüssigkeit erkalten.

Diese Portion wird theelöffelweise an einem Tage verbraucht, am besten vor und nach jeder Mahlzeit und kurz vor dem Schlafengehen.

Da eine solche Portion lange kochen muß, so thut man wohl, sie schon den Tag vorher zu bereiten.

Sehr gut wird das Gelee in einem Porzellan- oder irdenen Gefäß über Spiritus, am besten in einem gut verdeckten Theekessel, den man indeß nach diesem Gebrauche besonders sorgfältig zu reinigen hat.

Brustleidenden ist zu empfehlen, dieses Mittel fortgesetzt zwei Mal im Jahre, im Frühling und im Herbst, jedes Mal 6 bis 8 Wochen zu gebrauchen.

16. Mittel gegen Magenschwäche, verbunden mit Verstopfung.

Man pulverisire Rhabarber, Magnesia und Pomeranzenschale zu gleichen Theilen, vermische Alles gut und gebe davon dem Patienten 6 bis 8 Abende hinter einander einen Theelöffel voll ein. Aeltere Personen können dieses Mittel längere Zeit gebrauchen.

17. Mittel gegen Magenkrampf u. dgl.

(Vorzüglich.)

Für 10 Pf. Baldrian, 10 Pf. Bitterklee und 10 Pf. Pfeffermünz. Alles gut zusammengemischt.

Davon 1 Theelöffel voll auf 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird Abends eingeweicht, umgerührt und Morgens früh das Klare nüchtern getrunken. Dann wird Morgens dieselbe Portion eingeweicht und Abends getrunken.

Dies Mittel, mehrere Wochen gebraucht, hilft gegen Magenkrampf, Magenschwäche u. dgl. Nach Befinden wiederholt man es dann hin und wieder.

18. Mittel gegen Gliederreißen.

Frische, 3 bis 4 Centimeter lange Kiefernschößlinge thue man in eine Flasche, gieße so viel Spiritus auf, daß sie eben nur bedeckt sind, pfropfe die Flasche zu, verharze sie und lasse sie 6 bis 8 Wochen, auch länger, unangerührt stehen. Dann gieße man von diesem Spiritus etwas in ein kleines Fläschchen ab, stelle dies Abends in ein mit heißem Wasser gefülltes Töpfchen, reibe mit dem so erwärmten Spiritus die leidende Stelle tüchtig ein und lege danach ein Flanellstück über.

19. Mittel zur Vorbeugung gegen die Cholera.

Ehe der Arzt erscheinen kann, gebe man bei eingetretenem Krankheitsfall dem Leidenden alle halbe Stunde — nach Bedürfniß auch noch öfter — einen Theelöffel voll Kampferspiritus mit etwas Wasser ein; dieses Mittel bewirkt erwünschten Schweiß. Es ist daher rathsam, in Cholerazeiten Kampferspiritus stets vorräthig zu halten. Empfohlen wird ferner bei eintretender Cholerazeit, statt des frischen Wassers zuvor aufgekochtes und wieder erkaltetes zu trinken. Man kocht dann Abends so viel Wasser auf, als man des anderen Tages zu gebrauchen gedenkt, füllt es in Steinkannen, verstopft diese sorgfältig mit einer Serviette und stellt sie in den Keller. Die Kannen müssen stets gut verdeckt stehen, und das klare Wasser muß behutsam abgegossen werden, damit der dicke Bodensatz nicht aufgerührt wird.

Auch thut man in Cholerazeiten wohl, täglich die Zimmer mit Wachholder zu durchräuchern, und zwar ist das brennende Feuer dabei wirksamer als der Rauch, ferner angefeuchteten Chlorkalk aufzustellen und Abends vor dem Schlafengehen eine Tasse Camillenthee mit etwas Rothwein zu trinken.

20. Mittel gegen aufgesprungene Hände.

Für 10 Pf. weißes Wachs, für 20 Pf. Wallrath und für 30 Pf. Mandelöl wird zusammengeschmolzen und kalt gerührt; Abends reibe man die Hände damit ein.

Als sehr probates Mittel empfiehlt sich auch, die eben gewaschenen, noch seifigen Hände mit einer kleinen Quantität Honig einzureiben und ohne weiteres Abspülen mittelst des Handtuches sofort abtrocknen.

21. Mittel gegen den Milzbrand beim Rindvieh.

3 Liter Wasser koche man mit 200 Gramm Rainfarrenkraut — Stiel, Kraut und Blumen zusammen — bis zur Hälfte ein, gieße alsdann die Flüssigkeit durch ein Sieb und koche sie mit 1½ Liter Leinsamen so lange, bis die Masse bündig ist.

Diese Portion ist nur für 1 Stück Rindvieh. Man gebe sie demselben Morgens nüchtern auf einmal und wiederhole dies den anderen Morgen.

Dabei ist es gut, das Vieh mit möglichst heißem Wasser zu waschen und tüchtig mit Stroh abzureiben, besonders längs dem Rücken und Schwanze. Veränderung des Futters ist bei dieser Kur dringend zu empfehlen.

22. Mittel gegen die Räude der Hunde.

Man nimmt eine Hand voll schwarzer Nieswurz und kocht dieselbe mit 1½ Liter Bier in einem gut verdeckten, neuglasirten Topfe bis zur Hälfte ein.

Hiermit wird der kranke Hund so lange gewaschen, bis die Flüssigkeit verbraucht ist.

23. Mittel gegen das Feuer der Schweine.

Für ein großes Schwein nimmt man einen gestrichenen Theelöffel voll pulverisirter Nieswurz und ¼ Liter dicke oder saure Milch.

Man gebe die Hälfte der Milch, mit der Nieswurz zusammengerührt, dem erkrankten Schweine ein und lasse es den übrigen Theil der Milch nachsaufen. Es wird sich danach sehr bald ein heftiges Erbrechen einstellen.

Für kleinere Schweine richte man die Portion kleiner ein.

Uebrigens ist dieses Mittel, den Schweinen in der Frühjahrszeit eingegeben, ein bewährtes Präservativ gegen das sogenannte Feuer.

24. Mittel gegen die Hühnerseuche.

1. In vielen Fällen hat sich Angelikawurzel, Knoblauch und Salz, in das Saufwasser der Hühner gethan, als ein gutes Heilmittel erwiesen.

2. Wenn etwa, was nicht selten vorkommt, kleine Insecten den Hühnern in den Nasen sitzen, soll es gut sein, in das Wassergefäß das Futter zu schütten und so viel Wasser aufzugießen, daß die Hühner, um zum Futter zu gelangen, genöthigt sind,

die Köpfe sehr tief in's Wasser zu stecken. Die Insecten sollen dadurch getötet werden.

Selbstverständlich hat man beim Eintritt der Seuche sogleich das Futter zu wechseln.

25. Erprobtes Fliegengift.

Man nimmt für 50 Pf. pulverisirten Kobalt, thut ihn in eine Flasche, gießt so viel Spiritus auf, daß er etwas über dem Kobalt steht, stellt die Flasche zwei Stunden an eine warme Stelle, gießt danach ½ Liter heißes Wasser zu und läßt nun die Flasche nochmals 6 bis 10 Stunden stehen, während welcher Zeit man sie öfter umschüttelt. Von der danach sich wieder herstellenden klaren Flüssigkeit stelle man kleine Portionen in den Zimmern auf und streue ein wenig Zucker hinein. Die Fliegen fallen hiernach außerordentlich.

Da Kobalt ein strenges Gift ist, so hat man selbstverständlich bei der Bereitung und dem Verbrauch dieses Mittels die größte Vorsicht zu beobachten.

26. Erprobtes Wanzenvertilgungsmittel.

Man nehme unter den Mauerputz, womit die Wände vor dem Weißen bestrichen, insonderheit die Risse und Löcher in denselben ausgefüllt worden, eine gute Portion frischen Schweinedünger. In außerordentlich vielen Fällen hat sich dieses Mittel bewährt.

27. Mittel, Eisenflecke aus der Wäsche zu beseitigen.

Nachdem man die ganz nasse Wäsche in der Sonne ausgebreitet, bestreue man die Flecke mit Kleesalz und reibe dasselbe etwas ein. Sobald in Folge dessen die Flecke sich verloren haben, lasse man die Wäsche sogleich spülen, damit das Kleesalz schleunigst wieder entfernt wird, da durch längeres Verbleiben desselben die Wäsche zu sehr leiden würde.

Man unternehme diese Arbeit an dem Tage, an welchem die Wäsche von der Bleiche aufgenommen wird und lasse zu diesem Zweck schon beim Auslegen diejenige Wäsche, in welcher sich Eisenflecke befinden, besonders bei einander auslegen, damit die Arbeit leichter betrieben werden kann.

Druck von Oscar Brandstetter in Leipzig.